

Puder z kani i borowików



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **557** Ocena: **14194**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kanie, borowiki lub inne grzyby :)

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby tniemy na paski/kawałki i porządnie suszymy. (Jeśli chodzi o kanie to same kapelusze, borowiki całe lub same nogi). Osobno gatunkami (bo mają różne aromaty - ale oczywiście możecie też wymieszać :)) mielimy za pomocą młynka lub blendera (u mnie nóż do kruszenia lodu) na pył. Przechowujemy w szczelnych słoiczkach.
Bardzo polecam zrobić sobie taką doskonałą przyprawę :)

Puder z borowików to ten jaśniejszy po lewej stronie, ciemniejszy po prawej jest z kani :)

Twoje notatki do przepisu: