

Suszone pieczarki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **965** Ocena: **9177**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- świeże pieczarki 1,5 kg
- gruba nić

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone pieczarki kroimy w grubsze centymetrowe plastry, nawlekamy na nić robiąc sznurki o potrzebnej długości.



- 2 Nawleczone pieczarki na nić wieszamy, najlepiej przy kaloryferze i suszymy.



- 3 Wysuszone pieczarki powinniśmy przechowywać w płóciennym woreczku. Przed użyciem suszone pieczarki moczymy w wodzie.

Udanego suszenia!!!



Twoje notatki do przepisu: