

Zalewajka

Autor: **Bellapi**Przepisów: **200** Ocena: **2739**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0,5 litra zakwasu na żur
- 5 - 6 ząbków czosnku
- 2 liście laurowe
- 4 - 5 ziaren ziela angielskiego
- Sól
- Pieprz
- 8 - 10 suszonych grzybów
- 200 ml śmietany 18 %
- Makaron nitki
- Gotowane mięsko drobiowe np. Z rosółu

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby wcześniej namaczamy. Kroimy. W garnku zagotowujemy ok 2 litrów wody. Wrzucamy grzyby, liść laurowy, ziele angielskie i czosnek pokrojony w plasterki. Gotujemy ok. 15 min po czym wlewamy zakwas i wrzucamy mięso. Po paru minutach dodajemy śmietanę. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem. Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Podajemy gorące.



Twoje notatki do przepisu: