

ZACIERKI Z GRZYBAMI I CEBULĄ

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:19 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:51

2 szklanki mąki, 2-3 jajka, 6-8 łyżek wody, ok. 30 g suszonych grzybów, 3 średnie cebule, 5 dkg słoniny

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajka, dodać wodę, zagnieść twarde ciasto. Bardzo starannie wyrobić.

Grzyby opłukać, ugotować, odparować, drobno posiekać. Ciasto zetrzeć na tarce o dużych otworach. Gotować w osolonej wodzie pod przykryciem ok. 5 minut.

Słoninę stopić, skwarki odsunąć na bok. Obraną i pokrajaną w drobną kosteczkę cebulę zrumienić na tłuszczu. Połączyć cebulę z grzybami i ze słoniną. Zacierki odcedzić, przelać gorącą wodą, osączyć, wymieszać z cebulą.

wg Wandy Chęciowej