

SOCZEWICA Z SUSZONYMI GRZYBAMI

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:50 -

Soczewice i suszone grzyby moczysz podobnie jak fasole, kilkanaście godzin, potem gotujesz do miękkości. Poziom wody utrzymuj taki, żeby soczewica była ledwo co zalana. Jak będzie miękka, **posól do smaku.**
Zrób **zasmażkę z podrumienioną cebulką**, dodaj do soczewicy, wymieszaj, zagotuj i gotowe. Jak lubisz, możesz doprawić kwaskiem cytrynowym. Ja najchętniej jem taką soczewicę jako dodatek do jajecznicy.
Smacznego

według [Bogusława Kempnego](#) - przepis z sieci