Grzybowa przyprawa

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

świeże grzyby: kanie, prawdziwki, podgrzybki - 1 trochę

Dodatkowe info:

Taka przyprawa rewelacyjna jest do doprawiania dań mięsnych, gulaszy, zup, kotletów itp. Możemy ją przygotować z jakichkolwiek suszonych grzybów - najprościej zmielić lub utrzeć w moździerzu suszone grzyby, takie, jakie suszymy na zimę. Jednak jeśli macie okazję polecam kanie - po wysuszeniu i zmieleniu mają bardzo mocny aromat i super smak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kanie delikatnie płuczemy, kroimy na dość cienkie plastry. Suszymy w suszarce do warzyw lub w piekarniku ustawionym na najniższą temp. Suszymy powoli, żeby grzyby się nie przypaliły.

Dokładnie wysuszone grzyby przekładamy do moździerza lub blendera i mielimy na drobny proszek. Przechowujemy w szczelnie zamkniętym słoiku.

KROK 2: Przyprawę możemy również wykonać z zakupionych suszonych grzybów, ale muszą być kruche, gdy je przełamujemy, w razie potrzeby przed zmieleniem możemy je podsuszyć.