

Nykwintny Porowkowy Kren.

Włoszyczynę, ziemniaki oraz grzyby należy poddać obróbce wstępnej. Z włoszyczyny, należy ugotować ryż, a następnie dodać grzyby i pokrojone ziemniaki. Gotować do miękkości, a następnie wyłożyć emulgatorem, dodać sporządzone papracze z mleka i masła oraz śmietankę. Doprawić do smaku, solą i pieprzem. Podawać w bułionówce z grankami.

- 500g - włoszyczyny
- 50g - grzybów
- 200g - ziemniaków
- 50ml - śmietanki
- 5g - masła
- 5g - mleka
- sól i pieprz.

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2 W SAMOTULACH