

## www.SztukaKulinarna.pl

### Rydze konserwowane w maśle

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	rydzyków	
0.5	kg	masło	

Przepis Masło, wpierv sklarowane, rozgrzać w dużym rondlu, aż się zacznie rumienić. Wrzucić do masła małe rydzyki bez korzonków, staranie otarte lub wmyte i osączone na sicie, posolić i na ostrym ogniu smażyć bez przykrycia gdy wyparują i nie będzie w nich wcale wody, wkładać gorące do słoów, masło powinno być na powierzchni na palec wysoko, obwiązać pęcherzem, przechowywać w chłodnym, suchym miejscu. Biorąc rydze do użytku, wybrać je z masła, zrobić sos śmietanowy jak do grzybów, włożyć rydzyki i pogotować. Albo : wrzucić na patelnię wyjęte z masła rydzyki, dodać posiekanej cebuli, podlać śmietaną i zagotować. Masło pozostałe z rydzów używać do zup lub do pieczeni. Składniki

2 kg rydzyków,0.5 kg sklarowanego masła.