



Kirpeä sienipannu

Aineet: n. 1 1/2 l kangasrouskuja
2-3 sipulia (kesäsipulit varsineen)
2-3 rkl margariinia, voita tai ruokaöljyä
suolaa
valko- tai mustapippuria
ruohosipulia.
tilliä ja persiljaa

Valmistus: Liota kangasrouskuja vettä vaihtaen n. vuorokausi. Ryöppää sienet.
Huuhto, valuta ja jäähdytä. Paloittele. Leikkaa sipuli lohkoiksi. Kuumenna rasva ja kääntele siinä sienipaloja. Lisää sitten sipulilohkot.
Mausta suolalla ja pippurilla. Hauduta kannen alla, kunnes sipulit ovat kypsät. Lisää ennen tarjoamista maustevihannessilppua. Tarjoa käristyskuumana leivän tai perunoiden lisäkkeenä.

www.superkokki.com