



Sienisose

Aineet: 100 g kuivattuja sieniä
200 g suolattuja sieniä
2 sipulia
2 rkl voita
5 valkosipulin kynttä
1 keitetty muna
etikkaa, pippuria

Valmistus: Kuivatut sienet keitetään ja hiennonnetaan, lisätään kevyesti ruskistettu sipuli ja paistetaan uunissa 25 minuuttia. Hienonnetut suolasienet lisätään, samoin murskattu valkosipuli, etikka ja pippuri ja päälle ripotellaan hienonnettu kananmuna.

www.superkokki.com