

SVAMP-RECEPT.

Allmänna regler.

Svampen rensas lätt (på hattens undersida sittande rör, taggar eller skivor böra ej bortrensas, såvida exemplaren ej äro för gamla), sköljes hastigt, lägges i kastrull och får koka i sitt eget vatten tills detta nästan kokat bort. Förvällning (d. v. s. vattnets avlägsnande efter kokning) av svamp bör ej förekomma utom vid tillagning av murklor och svampar med besk smak.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Borås 1917. A.-B. Borås Tidnings Tryckeri. 4480.

Salt, peppar el. lök, el. fläsk.

Beredning: Svampen stekes med den finskurna persiljan (lök eller fläsk) och kryddorna i smör, fint ister, margarin eller buljongsflo. Härtill lämpa sig varje ätlig svampsort.

SVAMP-RECEPT.

Allmänna regler.

Svampen rensas lätt (på hattens undersida sittande rör, taggar eller skivor böra ej bortrensas, såvida exemplaren ej äro för gamla), sköljes hastigt, lägges i kastrull och får koka i sitt eget vatten tills detta nästan kokat bort. Förvällning (d. v. s. vattnets avlägsnande efter kokning) av svamp bör ej förekomma utom vid tillagning av murklor och svampar med besk smak.

Stekt svamp.

2 lit. Svamp. Persilja.
Salt, peppar el. lök, el. fläsk.

Beredning: Svampen stekes med den finskurna persiljan (lök eller fläsk) och kryddorna i smör, fint ister, margarin eller buljongslott. Härtill lämpa sig varje ätlig svampsort.

Pannbiff.

$\frac{1}{4}$ kg. Köttfärs. $\frac{1}{4}$ lit. Svamp.
3 st. kokta potatis. 2 ägg, salt, peppar.

Beredning: Potatisen skalas och skäres i fina tärningar, svampen skäres likaså, brynes och får kallna. Köttfärs, potatis, svamp, ägg och kryddor blandas till en färs som formas till biffar och stekes hastigt i väl brynt smör. Härtill lämpa sig bäst färticka, kantarell, blodriskä m. fl.

Stuvad svamp.

1 lit. Svamp. 2 à 3 kkp god mjölk.
Smör, (mjöl), salt peppar, persilja.

Beredning: Svampen fräses i smör med litet finskuren persilja. När den är upphettad, överströs mjölet, (som även kan uteslutas), omröres och spädes med mjölken, litet i sänder, varefter stuvningen får koka några minuter, avsmakas med kryddorna. Serveras som ensamrätt eller som fyllnad i omelett.

Svampkottlett.

2 lit. svamp. 1 msk mjöl.
1 ägg. 2 kkp mjölk.
Salt, peppar. Stötbröd.

Beredning: Svampar (såsom färticka, Karl Johan, blodriskä, mandelkremla) skäras i skivor eller klyvas. Ägget uppvispas med mjölet, mjölken tillsättes. Svampskivorna doppas i smeten, därpå i det kryddade stötbrödet och stekas gulbruna i smör. Serveras med brynt lök och potatis samt gräddsås.

Svampbullar.

1 lit. svamp. 2 äggulor.
Lök, salt, peppar. Finstötta skorpor.

Beredning: De rensade svamparna sönderhackas i små bitar och stötas till fint mos. Löken hackas fint, tillsättes jämte de stötta skorporna och äggulorna. Massan kryddas, formas till platta bullar, som rullas i vetemjöl och stekas i smör. Ätes tillsammans med potatis.

Svamp som inlagd sill.

Ättika, vatten. Socker
Finskuren rödlök. Kryddpeppar.

Beredning: Svampen förvälles och får kallna. Skäres i fina strimlor, som överhällas med en lag av ovan nämnda ingredienser. Får stå och draga sig i lagen ett par timmar innan den serveras.

