



Rydze na maśle z patelni

10 października 2012

W tym roku nie udało nam się iść na grzyby, przede wszystkim dlatego, że nie mieliśmy pomysłu, jak zabrać ze sobą do lasu nasze paromiesięczne niemowlę. Nie minęła nam jednak jesienna tęsknota za smakiem grzybów, więc kupujemy je przy każdej nadarzającej się okazji. I tak w pewne wietrzne popołudnie trafiłam do warzywniaka, w którym najpierw moją uwagę przykuły kurki, potem podgrzybki, gąski, przy prawdziwkach miałam już uśmiech na twarzy, a gdy na końcu zobaczyłam rydze i kanie to decyzja o kupnie została podjęta, a właściciel bogatszy o 50 złotych.

Składniki:

- 0,5 kg rydzów
- 50 g masła
- sól

Przygotowanie:

1. Najlepsze rydze to rydze świeże i młode. Niestety często takie młode grzyby są miejscem zamieszkania innych amatorów rydzy, więc zanim zaczniemy oczyszczać grzyby proponuję przekroić kapelusze na pół i sprawdzić ich stan.
2. Rydze oczyszczamy ze ściółki i płukamy w wodzie. Następnie odcinamy trzony i odsączamy kapelusze kładąc je blaszkami w dół.
3. Rydze smażymy na klarowanym maśle na średnim ogniu kapeluszami do dołu, około 8 minut. Trzeba uważać, żeby rydzów nie przypalić i nie wysuszyć przez zbyt długie smażenie.
4. Gdy rydze są usmażone solimy je i podajemy z grzanką z białej bułki.