Salsefia z wody 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1092 razy.

Kuchnia z szybkowaru
1 kg salsefii
3 łyżki octu
6 dag masła
2 łyżki tartej bułki
sól i cukier do smaku

Oczyszczoną salsefię (obraną i opłukaną) włożyć zaraz do zakwaszonej octem wody, aby nie sczerniała (3 łyżki octu na 2 litry wody). Następnie związać w pęczek; jeśli ma być , podawana á la szparagi, których smak przypomina, lub pokroić w kawałki, włożyć do szybkowaru i zalać świeżą wodą posoloną i pocukrzoną. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 13-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu polać zrumienioną bułką zmieszaną z rozgrzanym masłem (jeżeli gotowana była w pęczku rozwiązać).
Uwaga. Tak przygotowaną salsefię można usmażyć na złoty kolor po opanierowaniu w pianie z białka i bułce tartej. Można też zapiekać z sosem beszamelowym po skropieniu masłem i posypaniu tartym żółtym serem.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD