
Salsefia z wody 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 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 szcerniała (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 połać zrumienioną bułką zmieszaną z rozgrzanym masłem (jeżeli gotowana była w pęczku rozwiązać).

Uwaga. Tak przygotowaną salsefię można usmażyć na złoty kolor po opianowaniu w pianie z białka i bułce tartej. Można też zapiekać z sosem beszamelowym po skropieniu masłem i posypaniu tartym żółtym serem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD