
Szparagi z groszkiem i grzankami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 996 razy.

50 dag szparagów,
30 dag groszku konserwowego,
2 łyżki masła,
łyżka mąki,
2/3 szklanki mleka lub 3 łyżki śmietany,
cukier,
koper,
bułka paryska,
sól

Oczyszczone szparagi pokrajać w kawałki i ugotować w niewielkiej ilości wody z solą i cukrem. Sporządzić zasmażkę, rozprowadzić wywarem ze szparagów, podprawić śmietaną lub mlekiem. Zagotować. Dodać groszek i szparagi. Przyprawić do smaku i wsypać posiekany koper. Podawać obłożone grzankami przygotowanymi z bułki paryskiej, z ryżem ugotowanym na sypko lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD