
BOĆ WINA, CZYLI BURAK LIŚCIOWY, A LA SZPINAK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1826 razy.

60 dag liści boć winy (po oczyszczeniu z ogonków liściowych)

1/4 szklanki mleka

3 ząbki czosnku

sól

pieprz

1 pęczek naci pietruszki

Boć winę i pietruszkę umyć i osączyć . Przebrać liście boć winy, odcinając ogonki liściowe, które odłożyć do przygotowania innej potrawy. Liście włożyć do wrzącej, osolonej wody i ugotować w odkrytym rondlu z dodatkiem naci pietruszki. Po 2-3 min odcedzić , lekko przestudzić i drobno posiekać lub zmiksować z dodatkiem mleka. Włożyć do rondla, zagotować , dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na gorąco do potraw z jajek, drobiu i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD