KARDY GOTOWANE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1304 razy.

60 dog kardów (ogonki liściowe)
ocet lub kwasek cytrynowy
sól
2 dag tartej bułki
2 łyżki umytego drobno posiekanego koperku

Ogonki liściowe kardów (oczyszczone z liści) umyć i zdjąć z nich skórkę postępując tak jak w przypadku rabarbaru. Natychmiast wkładać do wody zakwaszonej octem lub kwaskiem, aby ochronić je przed ściemnieniem. Oczyszczone kardy pokrajać w poprzek na połówki, powiązać bawełnianą nitką w pęczki, włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować pod przykryciem do miękkości (ok. 20 min). Dobre efekty uzyskuje się gotując kardy w wodzie lekko zakwaszonej kwaskiem cytrynowym lub sokiem z cytryny. Tartą bułkę zrumienić na suchej patelni na małym ogniu, mieszając. Ugotowane kardy odcedzić z wywaru, wyłożyć na półmisek, przeciąć i odrzucić nitki. Posypać tartą bułką i koperkiem. Podawać jako dodatek do potraw.

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