
KALAREPKA GOTOWANA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

60 dag młodej kalarepki

1/2 szklanki mleka

sól

4 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku

Kalarepki oczyścić , pozostawiając tylko drobne środkowe liście. Umyć , obrać cienko, pokrajać w kostkę, słupki lub drobne cząstki. Włożyć do niewielkiej ilości wrzącej wody z dodatkiem mleka, posolić , ugotować do miękkości (płyn powinien niemal całkowicie odparować). Wyłożyć na salaterkę, posypać koperkiem. Podawać jako dodatek do potraw z drobiu i cielęciny oraz do potraw z jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD