
SKORZONERA, CZYLI WĘŻYMORD

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1464 razy.

40 dag skorzonery

ocet

sól

1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)

3 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku

Korzonki skorzonery umyć szczotką i cienko obrać, wkładając od razu do wody zakwaszonej octem lub kwaskiem cytrynowym. Zagotować osoloną wodę, do wrzątku włożyć skorzonę pokrajaną w poprzek na połówki. Ugotować, odcedzić, włożyć do rondelka, dodać śmietankę, zagotować. Wyłożyć na salaterkę, posypać koperkiem. Podawać jako dodatek do potraw z mięs, ryb i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD