
SZPARAGI Z WODY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1039 razy.

70 dag szparagów

sól

2 dag tartej bułki

Szparagi umyć , oczyścić (od połowy wysokości poniżej główki) z włókien, związać bawełnianą nitką w pęczki. Włożyć do wrzącej, osolonej wody i ugotować pod przykryciem do miękkości. Wyjąć pęczki z wywaru na półmisek, przeciąć i odrzucić nitki. Szparagi ułożyć główkami w jedną stronę, posypać zrumienioną na suchej patelni tartą bułką. Podawać jako przystawkę lub na kolację z dodatkiem jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD