
Młody zielony groszek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

Kuchnia węgierska

750 g świeżo łuskanego zielonego groszku

2 łyżki mąki

sól

1 pęczek zielonej pietruszki

2 łyżeczki cukru

50 g masła

Groszek ugotować w osolonej wodzie z cukrem. Przyrządzić jasną zasmażkę i dodać do niej drobno posiekaną zieloną pietruszkę, zalać wywarem, w którym gotował się groszek, wymieszać wszystko z groszkiem, zagotować i przyprawić do smaku solą. Jarzyna musi być zawieszista, dlatego nie należy zużyć całego wywaru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD