
Botwina na jarzynkę 5 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1150 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag botwiny

3 dag masła

1 łyżka mąki

0,5 szklanki śmietany

1 łyżka siekanego koperku

1 łyżka siekanej natki pietruszki

sól, cukier i kwasek cytrynowy do smaku

Oczyszczoną botwinę bez korzonków drobno pokroić , włożyć do szybkowaru, zalać niewielką ilością wrzącej wody (około 0,5 szklanki). Dodać masło, posolić i pocukrzyć , doprawić kwaskiem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 5 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Zaraz po otwarciu szybkowaru podprawić mąką, a po chwili wymieszać ze śmietaną. Przed podaniem posypać zieleniną. Podawać do mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD