
Szparagi według przepisu wiejskiej dziewczyny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg szparagów

wywar z mięsa

sól

1/2 łyżki drobno posiekanej zielonej pietruszki

1 łyżeczka cukru

50 g masła

1 filiżanka kwaśnej śmietany

Oczyszczone szparagi ugotować na pół miękko w osolonej i ocukrzonej wodzie i odcedzić. Pietruszkę dodać do stopionego masła, zalać 1-2 filiżankami wywaru, włożyć szparagi i gotować do miękkości. Wymieszać z kwaśną śmietaną i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD