
Kalarepa á la szparagi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Kuchnia węgierska

8 kalarepek

wywar z mięsa

sól

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

80 g masła

1 żółtko

2 łyżki mąki

4 łyżki kwaśnej śmietany

Kalarepki oczyścić , pokroić w paski i ugotować w osolonej wodzie. Przyrządzić zasmażkę z masła i mąki, zalać ją wywarem z mięsa oraz wodą, w której gotowały się kalarepki. Żółtko wymieszać z kwaśną śmietaną i zieloną pietruszką, połączyć z gorącym sosem i zalać nim odcedzone paski kalarepki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD