
SOS SZPINAKOWO-SZCZAWIOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1105 razy.

10 dag szpinaku
5 dag szczawiu
2 łyżki mleka w proszku odtłuszczonego,
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki z koperkiem
sól
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Szpinak i szczaw przebrać , liście oczyścić z szypulek, umyć , osączyć , włożyć do wrzącej osolonej wody (1/2 szklanki); ugotować w odkrytym rondelku do miękkości, odcedzić . Śmietankę wymieszać ze sproszkowanym mlekiem instant, a następnie zmiksować z ugotowanymi warzywami i listkami pietruszki i z koperkiem. Gdyby sos okazał się zbyt gęsty, dodać nieco wywaru. Przyprawić solą i sokiem cytrynowym. Amatorzy mogą dodatkowo przyprawić sos rozartym czosnkiem. Podawać na gorąco jako dodatek do jajek gotowanych w koszulkach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD