
SZPINAK W ROSOLE

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1582 razy.

Kuchnia chińska

25 dag szpinaku

12 szklanek wody

2 1/2 szklanki wywaru II

Usunąć korzonki, szpinak starannie wypłukać w kilku wodach, wrzucić na wrzącą wodę (12 szklanek), gotować do pociemnienia liści. Natychmiast przelać do cedzaka, płukać pod bieżącą wodą do całkowitego wystudzenia. Wodę dokładnie odcisnąć. Szpinak pokrajać w grube paski lub grubo posiekać, jeszcze raz odcisnąć wodę. Wywar podgrzać, dodać szpinak, mocno zagrzać. Spróbować, w razie potrzeby doprawić solą lub "Vegetą". Podawać natychmiast. Porcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD