
Marchew po mazursku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2291 razy.

50 dag marchwi,

2-3 ziemniaki,

1 i 1/2 szklanki mleka,

sól,

cukier,

5 dag słoniny,

zielenina

Marchew umyć , oczyścić , opłukać , pokroić na kawałki, zalać wrzącym mlekiem, dodać cukier, sól i podgotować . Opłukane i obrane ziemniaki rozdrobnić w kostkę, dodać do marchwi i razem gotować do miękkości. Miękkie warzywa utłuc na miazgę i doprawić do smaku. Podać polaną słoniną ze skwarkami i posypane zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>