
Karczochy gotowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2460 razy.

Z nie rozwiniętych kwiatostanów należy odrzucić pierwsze liście. Pozostałe przyciąć nożyczkami. Potem wycinamy środkowe włókna. Płuczemy i moczymy przez chwilę w wodzie z dodatkiem octu, by karczochy nie straciły w gotowaniu koloru. Wkładamy do wrzącej osolonej i lekko ocukrzonej wody. Gotujemy przez pół godziny. Po odcedzeniu polewamy rozgrzanym masłem lub bułką tartą.

P.S.