
Kalarepka duszona z marchewką i małą cukinią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2108 razy.

Porcja dla 4 osób. Czas przygotowania: 1 godz.

3 kalarepki,

300 g młodej marchewki,

200 g małych cukini,

3 łyżki masła,

100 ml białego wytrawnego wina, bulionu lub wody,

1 łyżka pokrojonego koperku,

cukier, sól, pieprz.

1. Kalarepki obrać, opłukać, pokroić na osemki. Marchewki obrać, opłukać, pokroić w kawałki, cukinię umyć, odciąć konce, pokroić w kawałki długości 6

cm, a każdy kawałek na 6 słupków.

2. Na patelni rozgrzać masło, włożyć pokrojone kalarepki i marchewkę. Dusić pod

przykryciem 5 min. Wlać wino, bulion lub wodę. Doprawić cukrem, pieprzem i

sólą. Dusić bez przykrycia 10 min.

3. Dodać cukinię, dusić jeszcze 5 min. Pod koniec dodać koperek.

- Uduśzone jarzyny można wymieszać z 500 g ugotowanego ryżu lub makaronu. Jarzyny można też ostudzić, załać sosem winegret i podawać na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)