

---

# Kwaszone ogorki duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1820 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 45 min.

8 małych ogorków kwaszonych,

1 duża cebula,

60 g masła,

1 łyżka maki,

250 ml rosolu,

po 1 łyżce pokrojonego koperku i zielonej pietruszki.

1. Twarde ogorki jednakowej wielkości obrać ze skórki, przekroić wzdłuż.
2. Cebule obrać, drobno posiekać, podsmażyć na masle. Dodać ogorki, przykryć, dusić na małym ogniu. Gdy wyparuje z nich woda, oproszyc maki, zalać rosolem, wsypać koperek i zieloną pietruszkę.
3. Ogorki przykryć, gotować, aż sos zgęstnieje. Podawać do sznycli lub sztuki mięsa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 78.

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

---

to musi być dobre

Nadesłał(a): babsi <babsi\_nazarkiewicz@yahoo.de> 2006-07-03 21:07:26