
Salsefia duszona (skorzonera)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4384 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

800 g salsefii,

2 łyżki maki,

2 łyżki masła,

500 ml bulionu,

ocet, sol, pieprz.

1. Salsefie oskrobać, włożyć do wody zakwaszonej octem z dodatkiem 1 łyżki maki.
 2. Przed gotowaniem salsefie wyjąć, pokroić w kawałki długości 8-10 cm.
 3. W garnku podsmażyć makę z masłem, zalać bulionem, zagotować i włożyć salsefie. Doprawić solą i pieprzem.
 4. Dusić na małym ogniu 30-40 min. Gdy salsefia będzie miękka, przelozyc na polmisek, a sos odparowac, by zgęstniał i polać nim salsefie.
- Tak samo można przyrządzić skorzonere.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 86.

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

A czym się różni salsefia od skorzonery? Wg mnie to jest to samo...

Nadesłał(a):wg <wlodekiewa@poczta.onet.pl> 2006-04-04 12:04:07

To są różne rośliny: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Warzywa>.

Przegoogluj poza tym.

Nadesłał(a):MM 2006-04-04 12:04:17