

---

# Boczek wieprzowy duszony z kalarepką

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1352 razy.

Wziąć kawałek boczku wieprzowego, czyli bruściku wraz ze skórką, wymyć w wodzie i gotować razem z kalarepką pokrajaną w talarki. Gdy już jest miękki wyjąć . Do kalarepki zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i mąki, dodać cukru i soli do smaku, położyć na wierzchu boczek, a wydając pokrajać go w plastry i ułożyć na kalarepcie.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"