
Boczek wędzony z brukwią

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1363 razy.

Ugotować w krótkim smaku kawałek wędzonego boczku. Osobno pokrajać w kostkę dwie lub trzy brukwie, zalać wodą tyle tylko, aby je przykryła i gotować dolewając smaku z boczku, Gdy brukiew miękka, zrobić zaprażkę z łyżki mąki i pół łyżki masła, rozprowadzić rosołem z boczku, wlać do brukwi; jeśli za mało słońa i słodka, dodać soli i cukru do smaku, a wydając pokrajać boczek, w plasterki i obłożyć nim brukiew na półmisku.

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