Kartofle

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1259 razy.

Kartofle powinny się gotować w zimnej wodzie, na małym ogniu, wtedy tylko będą dobre. Póki młode koniecznie, a nawet i starsze, póki się tylko dadzą, trzeba skrobać łyżką blaszaną, a nie strugać nożem. Ugotowane, po odlaniu wody, osolić dobrze i potrząsnąć garnek z kartoflami kilka razy, aby sól wszędzie się dostała. Do młodych kartofli kłaść zieloną pietruszkę w pęczek związaną, dla smaku, a po odlaniu wody natychmiast włożyć w nią łyżkę masła młodego surowego, wraz z trochą siekanej pietruszki i solą, przykryć garnek i potrząsnąć nim, aż kartofle się z masłem ?wymieszają i jeszcze być na minutę na blasze postawić .

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"