
Marchew

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1021 razy.

Najsmaczniejsza jest marchew od czerwca do paź dziernika. Marchew należy oskrobać , obmyć , potem pokrajać w kostki lub podłużne kawałki. Jeżeli ma być gotowana z mięsem, zalać rosołem i włożyć mięso, niech się razem na miękko ugotuje. Jeżeli bez mięsa, dolać wody, włożyć masło, osolić i skoro będzie miękka, zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić smakiem z marchwi, wlać w marchew i zagotować parę razy. Można ją jeszcze w ten sposób przyrządzić : gdy jest miękka, wziąć łyżkę masła rakowego, które się robi z tłuczonych skorupki gotowanych raków, zbierając starannie z wierzchu formujący się kolorowy tłuszcz; to masło zasmażyć z łyżką mąki, rozebrać sosem od marchewki, wsypać kopru siekanego i zaprawić nim jarzynkę. Podając na stół, położyć szyjki i nóżki wokoło półmiska lub na środek a gorącą marchewkę wylać na raki, aby się ogrzały. Półmisek obłożyć grzankami, maczanymi w mleku i żółtku rozbitymi razem i smażonymi na maśle.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"