
Szpinak lub lebioda

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1145 razy.

Przebrać dobrze szpinak, obrać z korzonków, opłukać parę razy i gotować w zasolonej wodzie, wlać w durszlak, przelać zimną wodą, wycisnąć mocno i usiekać dobrze. Rozpuścić masła z mąką lub tartą bułką, rozprowadzić bulionem lub śmietaną; osolić , zagotować , włożyć szpinak i smażyć . Można go obłożyć omletem, faszerowanymi jajami, perdutami lub też kotlecikami z ryb.

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