
Jarmuż

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Najlepszy jest, gdy go mróz zwarzy. Oskubać listki z gałązek, opłukać czysto w wodzie zimnej, pokrajać lub usiekać drobno, włożyć w garnek, podlać trochę wody, włożyć dużo tłuszczu z słoniny, osolić, niech się tak gotuje do miękkości. Jeżeli nie słodki, można wsypać trochę cukru. Skoro jest miękki, zasmażyć masła z mąką i zaprawić nim jarmuż. Obłożyć go szynką, ozorem wędzonym, kiełbaskami lub kasztanami. Można go także gotować z wieprzowiną świeżą lub wędzoną i godzinę przed wydaniem wsypać trochę kaszy jęczmiennej.

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