Szparagi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1240 razy.

Szparagi im świeższe tym lepsze, świeżość ich poznaje się po białości czubków. Szparagi oskrobać z włókien, poucinać u dołu łodygi, jeżeli są zbyt długie i łykowate, powiązać małe pęczki i włożyć w rondel w gotującą wodę, do której dorzucić można cokolwiek cukru i łyżkę masła. Solić dopiero na dogotowaniu. Nie muszą być zanadto ugotowane, bo tracą smak. Skoro mają dosyć, wtenczas wyjąć je na talerz, niech dobrze z wody ociekną, odwiązać nitki, ułożyć na półmisku główkami do środka, oblać masłem zarumienionym z bułką lub polać sosem następującym: utrzeć masła, wbić 3 żółtka, 1 łyżkę mąki i podbić smakiem z szparagów. Można dodać trochę kwiatu muszkatołowego.

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