

---

# Karczochy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1170 razy.

Karczochy są dobre duże i nie bardzo wyrosłe w górę, najlepsze są w maju i paź dzierniku. Biorąc je do gotowania trzeba z nich pozrynać włókna i odrzucić ; następnie wypłukać je dobrze, włożyć do rondla, zalać letnią wodą, dodając trochę soli, kawałek masła, można i pietruszki włożyć i gotować je tak długo, póki łatwo przekłuć się nie dadzą. Po wyjęciu z wody osączyć dobrze, obrać włókna u spodu będące, ułożyć je na półmisku i zalać sosem białym lub masłem zrumienionym z bułką, lub też podać do nich sos i masło osobno. Można dla zmiany dać nadziewane farszem rakowym.

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