
Jarmuż z kasztanami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1223 razy.

Jarmuż jest jarzyną czysto zimową, dobry jest dopiero wtedy, gdy przemarznie, inaczej jest gorzki. W smaku zbliżony do szpinaku. Są dwie odmiany jarmużu: zielony i czerwony, czyli fioletowy. Obrać z łodygi tylko drobne środkowe liście, sparzyć ukropem, ugotować w słonej wodzie, a odcedziwszy dobrze, gdy wszystka woda osiądnie, posiekać drobno i przefasować przez rzadkie sito. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić pół szklanką słodkiego mleka lub śmietanki, włożyć przefasowany jarmuż, dodać trochę cukru do smaku i zasmażyć razem. Osobno ugotować pół funta kasztanów, obrać z podwójnej łupiny, usmażyć je w dość gęstym syropie i podając obłożyć nimi jarmuż na półmisku.

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