
Kardy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1232 razy.

Kardy są rodzajem selera, którego białe łodygi stanowią bardzo delikatną jarzynę zimową. Zielone czubki i liście należy odjąć, pozostawiając same łodygi, które przekrajać na kilka kawałków na 8 cm. długości i gotować w słonej wodzie z dodaniem łyżki octu owocowego, lub soku z pół obu cytryny, dopóki włókna nie zdejmą się łatwo. Wtedy je odlać, przelać kilkakrotnie zimną wodą, ściągnąć włókna, włożyć do rondelka, dodać masła, zalać szklanką bulionu, wcisnąć trochę cytryny i gotować tak długo, aż będą zupełnie miękkie, po czym je wyjąć, sos zaprawić lekką zaprawką z pół łyżki masła i mąki, polać nim kardy na półmisku, a nokoło obłożyć grzaneczkami z bułki ze szpikiem wołowym.

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