
Salsefia czyli czarne korzonki lub szparagi zimowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1557 razy.

Salsefia w smaku zbliżona jest do szparagów; jest to zimowa jarzyna, którą dostać można na targach. Obrać ją starannie, oskrobać z czarnej skórki jak szparagi i kłaść zaraz w miskę z wodą, do której wsypać garstkę mąki i wlać trochę octu, aby korzonki nie zczerniały. Potem ją powiązać w małe wiązeczki, włożyć do gorącej osolonej wody, dodać parę kawałków cukru i gotować aż do miękkości. Podać na jarzynę polaną masłem ze zrumienioną bułeczką jak szparagi.

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