
Selery duszone na winie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 996 razy.

Wybrać duże, gładkie selery, ostrugać i wydrążyć specjalną łyżeczką małe kulki jak kartofelki wydrążane. Odblanżerować je w słonej wodzie, do której wcisnąć soku z cytryny i dusić pod przykryciem. Gdy już zupełnie miękkie, zaprawić kieliszkiem madery i gotować aż będą miękkie. Wówczas zaprawić sos pół łyżką mąki rozartej z łyżką deserowego masła, wsypać trochę cukru, zagotować i podać jako wykwintny garnitur do białych mięs.

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