
Szparagi krajane w sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1138 razy.

Drobniejsze i wyrosnięte szparagi, które na targach bardzo tanio sprzedają, można użyć na smaczną jarzynę do mięsa. Ostrugać dobrze dolne końce z włókien, pokrajać je w kawałki na cal długie, odblanszować w słonej wodzie, a potem nalawszy tylko tyle wody, aby były przykryte, dodać cukru i soli i gotować aż będą zupełnie miękkie. Cierć litra śmietanki słodkiej rozbić z łyżeczką mąki, wlać do szparagów, dodać łyżkę masła, a przed podaniem zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Kto chce może wcisnąć cytryny do smaku.

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