
Szpinak ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1157 razy.

Poobierane z szypułek liście; szpinaku opłukać czysto, wyrzucić do gotującej się osolonej wody, zagotować przez 5 minut, odcedzić i kilkakrotnie przelać zimną wodą; tym sposobem zatrzymuje ładny zielony kolor. Gdy dobrze z wody ocieknie, przesiekać go, przefasować przez sito włosienne i włożyć do rondla, w którym zasmażyć na białą łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić pół szklanką słodkiej śmietanki. W ostateczności może być i mleko. Dodać trochę cukru do smaku i podduścić jeszcze szpinak, aż się dobrze wysadzi. Podać do kotletów, cielęciny lub jako jarzynę, obłożony grzankami, kasztanami, omletem lub jajami sadzonymi na maśle.

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