
Szczaw na jarzynie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1092 razy.

Miskę młodego szczawiu obrać z szypulek, opłukać, zblanżerować w wrzącej wodzie, a odcedziwszy przelać kilka razy zimną wodą, aby kolor zatrzymał. Potem go posiekać, przefasować przez sito, włożyć do zaprażki z łyżki masła i mąki, którą rozprowadzić ć wierć litrem kwaśnej śmietany, posolić, pocukrować do smaku i dusić aż zgęstnieje. Na wydaniu podprawić go dwoma lub trzema żótkami i podać jako jarzynę obłożony jajami na twardo lub do mięsa, cielęciny, kotletów etc.

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