
Jarzyny ?a la Jardinière?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1212 razy.

Przyrządzić oddzielnie kilka gatunków jarzyn podanymi w poprzednich przepisach sposobami n. p. groszek, kalarepkę, kapustę brukselską, selery duszone na winie i. t. d. Osobno zagnieść półkrucho ciasto z mąki pszennej, łyżki masła i jednego jaja. Po rozwałkowaniu wykroić rant z ząbkami u góry, który na okrągło postawić na blasze, oraz kilka przegródek do środka, upiec w piecu, a potem włożywszy ostrożnie na półmisek, nakładać w każdą przegrodę odmienną jarzynę. Jest to bardzo eleganckie podanie jarzyn do wykwiutnego obiadu.

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