Marchew

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1627 razy.

Marchew do smażenia najlepsza jest wtenczas, kiedy się wybiera z roli. Wziąć dużą piękną marchew, opłukać, oskrobać, rdzeń z środka wykrajać i odrzucić, z marchew pokrajać w podługowate cienkie jak makaron paski. Nastawić wody w rondlu, wrzucić marchew i gotować aż zmięknie. Po ugotowaniu wyjąć marchew z wody łyżką durszlakową i rozłożyć ją na serwecie, aby osiąkła z wody. Na 40 dkg tak pokrajanej i ugotowanej marchwi wziąć 60 dkg cukru, nalać 1/4 litra wody, ugotować syrop, wrzucić we wrzący marchew i smażyć ją przez pół godziny. W czasie smażenia do 40 dkg marchwi wcisnąć sok z 3 cytryn; skórki cytrynowe ugotować poprzednio w wodzie, wykrajać z nich białą stronę, pokrajać drobno, dorzucić do marchwi i smażyć wraz z marchwią, dopóki syrop nie będzie gęsty. Jeżeliby marchew była miękka, a syrop jeszcze za rzadki, wtenczas ją wybrać łyżką durszlakową, a syrop jeszcze smażyć.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"