
Szpinak

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1334 razy.

Świeżo zerwany szpinak, obrany z łodyg opłukać przynajmniej dwa razy w zimnej wodzie, wrzucić na wrzącą wodę, gotując, aż zmięknie; poczym go odcedzić, przelać zimną wodą i raz przepuścić przez maszynkę do mięsa. Napełnić szczelnie słoje szpinakiem wraz z sokiem, który puści, i sterylizować 1 1/2 godziny przy 98°C. Po 3 dniach sterylizować 30 minut. Chcąc szpinak podać do obiadu, należy zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić mlekiem lub śmietanką, dodać trochę soli i cukru, włożyć szpinak i nakrywszy, raz zagotować. Najlepiej go przyrządzać, wstawiając w drugi rondel z wodą gorącą; przez to nie straci koloru.

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