



Przygotowanie masy z warzyw gotowanych

Masę z warzyw sporządza się z warzyw korzeniowych lub z ziemniaków gotowanych w skórcie, również zużywa się do tego celu włoszczyznę z gotowania zup. Składnikiem masy jarskiej może być ugotowana i odcisnięta z wody kapusta. Warzywa gotowane obiera się i miele na maszynce, następnie łączy się z jajami jako składnikiem sklejającym. Zależnie od przepisu, do niektórych mas warzywnych dodaje się składniki wchłaniające wodę, jak bułka lub kasza manna. Dla polepszenia smaku dodaje się cebulę, grzyby, pieprz i inne przyprawy. Masę jarską poddaje się dalszej obróbce cieplnej i zależnie od jej metody otrzymuje się potrawy smażone, zapiekane lub gotowane w parze, czyli budynie.

