



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Groszek zielony

Najlepszy jest świeżo zebrany.

Składniki:

- groszek zielony, 0.25 kg
- masło, 4 dag
- cukier, 2 dag
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Groszek winien być świeżo zbierany, drobny i bardzo zielony. Kwaterkę wypłukanego grochu włożyć w rondel dwukwartowy, dodać łyżkę masła, wlać pełno wody i szczyptę soli. Przykrywszy rondel, (postawić na małym ogniu na pół godziny. Wtedy, jeśli miękki, odlać wodę, dodać znowu łyżkę masła, łyżkę cukru, poruszać mocno rondlem, aby się dobrze wymieszało, a jeżeli po skosztowaniu za mało słodki, wsypać jeszcze łyżeczkę cukru i zaraz odstawić od ognia. Dłuższe bowiem gotowanie szkodzi mu i odbiera kolor. Gotowy najlepiej wstawić w drugi rondel z gorącą wodą aż do podania.

