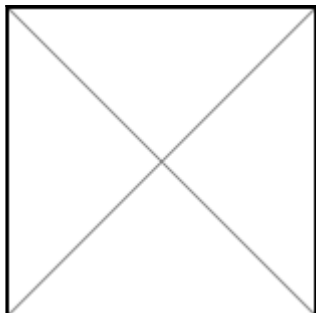




Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Jarmuż 1

Jedna z odsłon tej potrawy.

Składniki:

- jarmuż, 0.75 kg
- marchew, 20 dag
- cebula, 5 dag
- słonina, 5 dag
- mąka , 1 dag
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Jarmuż jest najlepszy, gdy trochę przemarznie. Wtedy oskubać młode liście, wypłukać dobrze w zimnej wodzie i ugotować. Gdy będzie miękki, odcedzić, posiekać drobno. Marchew i cebulę utrzeć na tarce, zmieszać z jarmużem w rondlu. Roztopić pokrojoną w kostkę słoninę, wsypać mąkę, wymieszać z jarmużem, podlać kilkoma łyсками rosółu i razem dusić. Na półmisku obłożyć szynką lub inną wędliną.²³⁶

