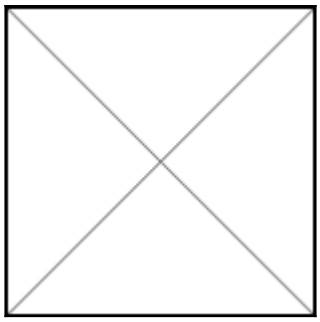

Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Buraki naciowe z wody

Można również obłożyć plasterkami wędzonego smażonego boczku i polać tłuszczem z wytopienia.

Składniki:

- botwina, 1 kg
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 3 dag
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Liście buraka naciowego wraz z ogonkami (portulaki z łodyżkami) oczyścić i starannie opłukać. Każdy liść złożyć wzdłuż na pół, wyciąć ogonki wraz z grubymi nerwami liściowym włożyć je do wrzącej, osolonej i lekko ocukrzonej wody i ugotować do miękkości. Po osaczeniu z wody ułożyć równo na ogrzanym półmisku jak szparagi, przykryć, postawić na garnku z gotującą wodą. Do pozostałego wrzącego wywaru włożyć liść i szybko ugotować bez przykrycia. Liście wybrać, odcedzić, ułożyć po obu stronach ogonków lub łodyg na półmisku. Podawać z surowym masłem lub posypać zrumienioną tartą bułką i polać stopionym masłem.