



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

Pory z wody

Gotujemy dość krótko

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Pory oczyścić, starannie wymyć, przyciąć twarde, zielone liście, włożyć do wrzącej osolonej i ocukrzanej wody, gotować. Odcedzić, osaczyć, wyłożyć na podłużny półmisek, układając cebulkami w jedną stronę, posypać zrumienioną tartą bułką i polać stopionym masłem.

