



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Pory z wody

Podawać jako dodatek do mięsa.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 3 dag
- por, 80 dag

Sposób przygotowania:

Pory starannie opłukać, odciąć korzonki i zielone liście. Zostawić tylko jasne części. Zalać wrzącą, osoloną wodą, dodać szczyptę cukru, soli, gotować do miękkości pod przykryciem, odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na salaterkę lub na półmisek, polać stopionym masłem zmieszanym ze zrumienioną tartą bułką.

