



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

Brukiew oprószana

Podawać jako dodatek do mięsa wieprzowego, baraniego lub wołowego.

Składniki:

- brukiew, 60 dag
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 1 dag
- przyprawa do zup, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Brukiew wyszorować szczoteczką, opłukać, obrać, pokrajać w drobną kostkę, zalać niedużą ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier, tłuszcz (1 dkg), przykryć. Gdy się zagotuje odkryć na chwilę, dogotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać 1 kostkę przyprawy do zup rozpuszczoną w 3 łyżkach wywaru z brukwi, oprószyć mąką, wymieszać, zagotować. Dodać topionej słoniny, surowego masła lub innego tłuszczu.

