



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

„Szpinak” z młodej pokrzywy

Używać tylko młodych liści. Nadaje się do przyrządzania od maja do końca czerwca.

Składniki:

- liść pokrzywy, 50 dag
- masło, 4 dag
- mleko, 0.25 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Świeże pokrzywy przebrać, opłukać w dużej ilości zimnej wody. Odciąć korzonki, włożyć do rondla, zalać wodą, lekko osolić i krótko gotować na silnym ogniu. W czasie gotowania zamieszać. Gdy jest miękki, odcedzić, osaczyć dokładnie, przyciskając łyżką do dna cedzaka. Przepuścić przez maszynkę lub posiekać siekaczem. Masło stopić, dodać mąkę, zasmażyć (nie rumienić). Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, zagotować, jeśli jest bardzo gęsta, dodać wywar z pokrzyw. Czosnek rozetrzeć ze szczyptą soli, włożyć do szpinaku, dodać zasmażkę, wymieszać razem, mocno podgrzać, ale nie gotować. Wyłożyć na salaterkę, podawać do mięsa, z sadzonymi jajami lub jajami na twardo (posiekać, posypać z wierzchu) i z ziemniakami lub grzankami itp.

