



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Rydze w maśle

Przepis stary jak świat

Składniki:

- rydze, 1 l
- masło, 12 dag
- cebula, 1 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler, 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Na 4 osoby wzdąć kwartę rydzów. Włożyć w rondel ćwierć funta dobrego masła, rydze opłukać kilka razy w zimnej wodzie, wrzucać w masło, postawić na wolnym ogniu i zaraz posolić. Gdy sos z siebie puszcza, dodać jedną usiekaną drobno parzoną cebulą, jedną grubą pietruszką i pół selera, wszystko siekane. Przykryć i niech się dusi na wolnym ogniu. Często rondlem potrząsając, żeby się nie przypaliły, aż się sos wysadza do czystego masła. Wtedy wsypać trochę pieprzu i podać.

