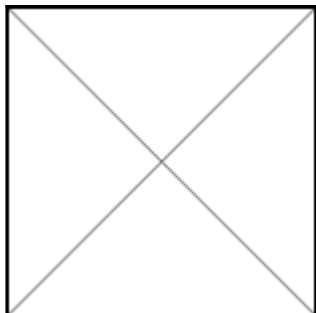




Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Brukiew duszona po mazursku

Tam inaczej duszą?!

Składniki:

- brukiew, 1 kg
- słonina, 5 dag
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Starannie obraną brukiew zalać wodą, włożyć kawałek młodej słoninki, sól do smaku i gotować do miękkości. Gdy jest zupełnie miękka, pokrajać w drobną kostkę tak brukiew, jak i słoninę. Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić smakiem, w którym się brukiew gotowała, włożyć brukiew i słoninę. Dodać nieco cukru i dusić na wolnym ogniu jeszcze chwilę, po czym wydać na stół.

