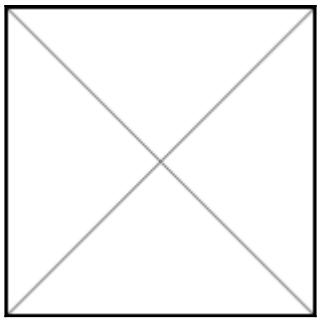

Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Boćwina w białym sosie

Podać z masłem zrumienionym

Składniki:

- mleko, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- masło, 6 dag
- sól, 1 szczypta
- boćwina, 75 dag
- wywar, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Listki boćwiny opłukać, osaczyć, złożyć wzdłuż na pół i ostrym nożem wyciąć ogonek wraz z grubym nerwem liściowym, ogonki odłożyć. Zagotować 0.5 litra wody z solą i cukrem, włożyć listki i ugotować do miękkości obracając, żeby równo miękły. Miękkie listki odcedzić z wywaru, drobniutko posiekać nierdzewnym tasakiem lub zemleć. Sporządzić jasną zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić ją mlekiem (lub śmietaną) i wywarem z liści, zagotować, dodać posiekane listki, soli (i czosnku) do smaku. Podawać z jajami sadzonymi albo do potrawy mięsnej z ziemniakami lub sypką kaszą gryczaną albo krakowską. Ogonki liściowe ugotować osobno w wodzie z solą i cukrem. Podać z masłem zrumienionym (tak jak kalafiory).