



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

Brokiew po mazursko

Pyszne

Składniki:

- ziemniak, 50 dag
- słonina, 8 dag
- cukier, 1 dag
- woda, 1 szkl.
- mleko, 1 szkl.
- brokiew, 80 g

Sposób przygotowania:

Brokiew opłukać, obrać i pokrajać na małe, cienkie kawałki. Można zetrzeć na tarce o dużych okach. Zagotować wodę, dodać cukru i soli do smaku, włożyć brokiew i gotować powoli do miękkości w odkrytym naczyniu. Gdy brokiew dogotowuje się, dodać mleko. Obrać ziemniaki, pokrajać je na cienkie krążki, dodać do brokwi i razem zagotować. Wydawać z wywarem, polaną stopioną słoniną ze skwarkami. Miękkie warzywa ugotowane w małej ilości wody można też, nie odcedzać, utłuc tłuczkiem na miazgę.

