



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

Bukiet z warzyw wiosennych

Bukiet z warzyw można podawać z jajami (sadzonymi lub jajecznicą).

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- cukier, 4 dag
- pomidor, 10 dag
- koperek, 1 szt.
- masło, 7 dag
- bułka tarta , 2 dag
- ziemniak, 30 dag
- kalafior, 50 dag
- fasola szparagowa, 30 dag
- marchew, 30 dag

Sposób przygotowania:

Wszystkie warzywa opłukać, oczyścić i nie krając ugotować każdy gatunek osobno, wkładając na wrzącą, osoloną i cukrzoną wodą; odcedzić, osączyć i przed podaniem ułożyć gatunkami na gorącym okrągłym półmisku. Bułeczką zrumienić, masło stopić, gorące warzywa skropić masłem, sypać bułeczką, ziemniaki skropić masłem i posypać koperkiem. Warzywa przybrać krążkami lub ćwiartkami pomidorów i listkami sałaty.

