



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

Groszek zielony

Podawać do omletu, mięsa smażonego lub pieczonego.

Składniki:

- groszek zielony, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- cukier, 1 szczypta
- masło, 3 dag

Sposób przygotowania:

Groszek opłukać, wyłuskać. Część strąków obrać z łuski, pokrajać w drobny makaron, dodać do groszku. Groszek zalać gorącą wodą, dodać trochę masła i szybko ugotować pod przykryciem. Wywar odparować. Do ugotowania groszku dodać soli, cukru do smaku, resztę surowego masła.

