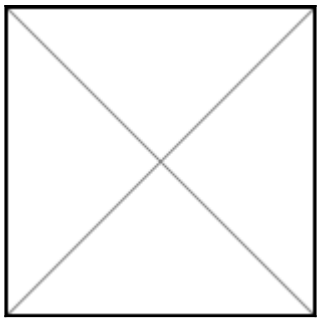


Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Jarmuż z jabłkami

Podawać jako dodatek do mięsa, gorącej kiełbasy itp.

Składniki:

- jarmuż, 70 dag
- jabłko, 30 dag
- słonina, 5 dag
- mąka , 5 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Młode liście jarmużu bardzo starannie opłukać, wyciąć grube nerwy i odrzucić wraz z ogonkami liściowymi. Jarmuż przekrajać kilka razy, zalać gorącą wodą i ugotować odwracając liście, aby się równo ugotowały. Ugotowany jarmuż odcedzić, posiekać drobniutko. Przygotować jasno zrumienioną zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i wywarem z jarmużu, włożyć jarmuż i szybko zagotować mieszając. Jabłka opłukać, nie obierając zetrzeć na tarce, włożyć do jarmużu, mieszając kilka razy zagotować. Do jarmużu dodać soli i cukru do smaku.