



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

Jarmuż z marchwią

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- jarmuż, 50 dag
- marchew, 40 dag
- woda, 3 szkl.
- wędzona słonina, 5 dag
- mąka , 5 dag
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Marchew oczyścić, zetrzeć na tarce o dużych okach, zalać wrzącą wodą i szybko ugotować pod przykryciem odparowując wywar. Jarmuż starannie opłukać, wyciąć grube nerwy liściowe i odrzucić wraz z ogonkami liściowymi. Listki zalać wrzącą wodą i ugotować mieszając kilkarazy, aby równo gotowały się. Miękki jarmuż odcedzić i szybko drobniutko posiekać. Sporządzić zasmażkę ze słoniny i mąki, rozprowadzić ją mlekiem i wywarem z marchwi, zagotować. Do zasmażki dodać ugotowany i posiekany jarmuż i (marchew, przyprawić solą i cukrem i mieszając zagotować.

