



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

Kalarepa oprószana

Podawać z posypanym koperkiem.

Składniki:

- posiekany koper, 1 łyżecz.
- masło, 4 dag
- mąka , 1 dag
- woda, 0.5 l
- cukier, 1 szczypta
- kalarepa, 75 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kalarepę opłukać, stare liście odrzucić. Odciąć wierzchołek wraz z listeczkami, resztę obrać ze skórki, pokrajać w kostkę; wierzchołek wraz z listeczkami grubo posiekać. Zalać wrzącą wodą, dodać trochę masła i ugotować na silnym ogniu, bez przykrycia. Po ugotowaniu odlać wywar do garnuszka, kalarepkę oprószyć mąką, wymieszać z wywarem, zagotować, dodać soli i cukru do smaku, dodać resztę surowego masła i posypać koperkiem.

