



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

Koszyczki z ziemniaków

Przyozdobić pietruszką

Składniki:

- przecier pomidorowy, 2 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- masło, 2 dag
- ziemniak, 50 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, odcedzić, utłuc, wymieszać z masłem surowym, dodając tyle mleka, aby powstało gęste puree, wyrobić je na ogniu. Masę ziemniaczaną podzielić na trzy części: jedną pozostawić białą, do drugiej dodać żółtka surowe, wymieszać, do trzeciej dodać tyle powidełek pomidorowych, aby się silnie zabarwiły, wymieszać. Miazgę ziemniaczaną wyciskać przez szeroką, karbowaną szprycę, układając trzy warstwy, jedną na drugiej, na podstawie o kształcie małego okrągłego obwarzanka (5 cm średnicy). Koszyczki wyciskać wprost na ogrzany półmisek, kolejno trzema kolorami i napełniać ugotowanymi jarzynami: białą marchewką, kalafiorami, żółtą brukselką; powierzchnię skropić masłem. Napełnione koszyczki wsunąć do nagrzanego piekarnika, silnie ogrzać, wyjąć w ostatniej chwili przed podaniem, posypać zielonym koperkiem lub pietruszką.

