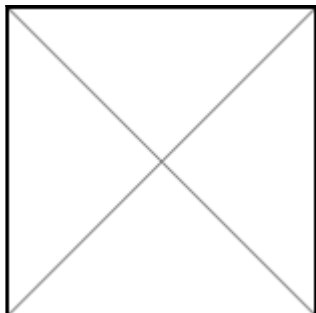




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Ogórki duszone

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- masło, 5 dag
- woda, 0.5 szkl.
- ogórek , 1 kg

Sposób przygotowania:

Ogórki obrać, pokrajać w kostkę, zalać małą ilością wrzącej wody, powoli ugotować. Z masła i mąki sporządzić białą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, mieszać z ogórkami, zagotować, przyprawić solą, sokiem z cytryny lub kwaskiem i oprószyć krajany koperkiem.

