



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

Portulaka zasmażana

Pomysł na wykorzystanie portulaki

Składniki:

- portulak, 75 dag
- masło, 6 dag
- mąka , 3 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Portulakę opłukać, oberwać listki z młodymi łodyżkami. Zagotować 0.5 szklanki wody z solą i cukrem, włożyć listki i ugotować do miękkości, obracając, żeby równo miękły. Miękkie listki odcedzić z wywaru, drobniutko posiekać nierdzewnym tasakiem. Sporządzić jasną zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić ją mlekiem lub śmietaną i wywarem z liści zagotować, dodać soli i czosnku do smaku. Podawać z jajami sadzonymi albo jako dodatek do mięsa z ziemniakami, lub sypką kaszą gryczaną albo krakowską.

