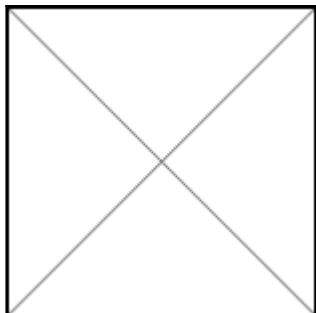




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Portulaka z masłem

Listki można przyrządzić tak jak szpinak.

Składniki:

- portulak, 75 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- woda, 1 szkl.
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować listki i łodygi tak, jak było podane w poprzednim przepisie. Najpierw wstawić do gotowania łodygi. Zagotować 1/2 litra wody z solą i cukrem, włożyć opłukane łodygi i ugotować na silnym ogniu. Gdy zmiękną, odcedzić. W drugim naczyniu zagotować 1/4 litra wody z solami i cukrem, włożyć listki i młodymi łodyżkami, które szybko zmiękną, ugotować do miękkości, obracając je w czasie gotowania. Gotować na niezbyt silnym ogniu. Gdy liście zmiękną, odcedzić je i podawać bardzo gorące. Obok listków ułożyć ugotowane łodygi. Na każdej porcji położyć kawałek masła. Ugotowane łodygi można podać jako osobne danie, ułożone równo jedne na drugich tak, jak szparagi i polanę masłem lub z masłem surowym.

