



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

Pory zasmażane

Podawać do mięsa, gorącej kiełbasy, parówek albo jako danie jarskie w połączeniu z ziemniakami.

Składniki:

- por, 5 szt.
- woda, 1 szkl.
- tłuszcz, 4 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Pory oczyścić, odciąć piętękę z korzonkami i zielone, twarde liście (liście użyć do wywaru na zupę). Opłukać je bardzo starannie pod bieżącą wodą, zwłaszcza w miejscach, w których listki zachodzą na siebie. Pokrajać w poprzek na kawałki grubości 2 cm, zalać wrzącą wodą, dodać tłuszczu lub zalać wrzącym rosołem i ugotować na silnym ogniu bez przykrycia. Masło stopić, wsypać mąkę, mieszając zrumienić na jasnożółty kolor, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z porów na rzadką masę, mieszając zagotować, wymieszać z ugotowanymi porami, dodać soli i pieprzu do smaku, chwilę gotować na wolnym ogniu; do porów można dodać trochę octu.

