



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

## **Przeciery z gotowanych warzyw**

Szybko i smacznie

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Liczba porcji:** jedna

### **Składniki:**

- sól, 1 szt.
- masło, 1 dag
- warzywa, 15 dag

### **Sposób przygotowania:**

Warzywa korzeniowe starannie umyć, oskrobać, oblać wrzątkiem. Inne warzywa starannie umyć, ostatni raz spłukać pod bieżącą wodą. Korzeniowe warzywa pokrajać w krążki lub paski, liściaste przekrajać, zalać jak najmniejszą ilością wrzącej wody, dodać soli i szczyptę cukru i szybko ugotować do miękkości, pod przykryciem. Miękkie warzywa przetrzeć przez włosiane sito drewnianą łyżką, wymieszać z pozostałym wywarem, szybko zagrzać i zaraz podać. Na zlecenie lekarza przed podgrzaniem dodać surowe masło. Na końcu posypać krajaną zieleniną. Podać natychmiast po ugotowaniu.

