



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

Szpinak wczesny z masłem

Tak samo można sporządzić szpinak nowozelandzki.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 2 dag
- woda, 0.5 szkl.
- szpinak , 1 kg

Sposób przygotowania:

Od szpinaku odciąć różowe korzonki, szpinak starannie i wielokrotnie płukać w dużej ilości wody, wybierając go cedzakiem, odsączać i przenosić do drugiej miski napełnionej czystą, wodą; ostatni raz przelać szpinak wodą bieżącą, pozostawić na sicie do odsączenia. Do emaliowanego garnka wlać wrzącą wodę, włożyć szpinak oprószając go solą i powoli ugotować. Szpinak odcedzić, na wierzchu położyć surowe masło w małych kawałeczkach.

