



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

Szpinak wczesny w sosie mlecznym lub śmietanowym

Bardzo smaczny z kaszą gryczaną

Składniki:

- kwaśna śmietana, 10 dag
- mąka , 5 g
- masło, 5 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- szpinak , 1 kg

Sposób przygotowania:

Szpinak starannie, wielokrotnie płukać w dużej ilości wody, obrać z korzonków, drobno pokrajać nożem nierdzewnym wraz z łodyżkami, ogonkami. Sporządzić białą zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić ją mlekiem lub śmietaną, wymieszać, posolić do smaku i chwilę mieszając podgotować. Do sosu dodać pokrajany szpinak, wymieszać (dodać roztarty czosnek) i zagotować. Podawać z jajami i ziemniakami puree lub sypką kaszą gryczaną albo z krakowską, ryżem lub z grzankami panierowanymi.

