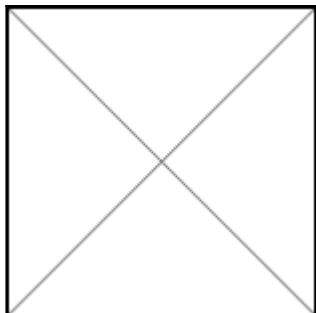




Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Salcefia z wody (szparag zimowy)

Podawać jako dodatek do mięsa lub z sosami.

Składniki:

- masło, 80 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- ocet, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Salcefię — grube korzonki — wyszorować, opłukać, oskrobać, wrzucać do wody zakwaszonej octem. Zalać wrzącą, osoloną i lekko ocukrzoną wodą, gotować do miękkości pod przykryciem na silnym ogniu, odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na salaterkę, polać stopionym masłem, zmieszanym ze zrumienioną tartą bułką. Salcefię można zapiekać lub używać do przyrządzania sałatek.

