



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

Brukiew z marchwią

Brukiew zasmażana

Składniki:

- mleko, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 2 dag
- mąka , 3 dag
- masło, 5 dag
- marchew, 50 dag
- brukiew, 60 dag

Sposób przygotowania:

Brukiew opłukać, obrać, pokrajać w drobną kostkę. Pokrajaną brukiew zalać wrzącą wodą, dodać trochę mleka i tłuszczu, zagotować na silnym ogniu, odsunąć i gotować w odkrytym naczyniu do miękkości w miarę potrzeby dolewać po trochu wrzącej wody; gdy brukiew jestna wpół ugotowana, dodać mleko. Wywaru ma pozostać tylko tyle, iletrzeba do sosu. Gdy brukiew jest już miękka, sporządzić zasmażkę: mąkę zrumienić lekko tłuszczem, wlać do wrzącej brukwi mieszając, aby nie powstały kluski, prawić solą i cukrem do smaku.

