



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - SzeF Kuchni (1010)

## **Warzywa mieszane duszone we własnym soku**

Z masłem

### **Składniki:**

- włoszczyzna, 50 dag
- woda, 1 l
- masło, 5 dag
- cukier, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- posiekany koper, 2 łyżk.
- pietruszka, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Warzywa mieszane oczyścić, opłukać, pokrajać w ćwierćkrażki (selery w grubą kostkę), zalać gorącą wodą i szybko ugotować pod przykryciem. Gdy warzywa już się dogotowują, dodać sól i cukier do smaku włożyć masło (wywar prawie całkowicie wygotować). Wydać posypane zieleniną jako dodatek do wszelkich potraw. Tę smaczną i aromatyczną potrawę można sporządzić z włoszczyzny świeżo ugotowanej w wywarze na zupę. Miękkie warzywa ugotowane w całości odcedzić, zaraz pokrajać, skropić wywarem, dodać soli i cukru do smaku (oraz masło) silnie zagrzać i wydać posypane zieleniną jako dodatek do drugiego dania.

