Tekvicový prívarok :)

Potrebujeme: 1 a ½ kg tekvice, 50 g masti, 60 g hladkej múky, 2 a ½ dcl mlieka,2 dcl smotany, ocot, soľ, kôpor.

Postup: očistenú tekvicu postrúhame na hrubšom strúhadle a osolíme. Z masti a múky urobíme bledú zápražku, pridáme osolenú tekvicu a chvíľu spolu miešame. Keď tekvica pustí trochu šťavy, podlejeme mliekom a uvaríme do mäkka. Potom pridáme ocot alebo citrónovú šťavu a dochutíme kyslou smotanou. Do hotovej pridáme posekaný kôpor. Namiesto tekvice sa dá použiť aj cukina.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania