

Skorzonera z wody

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na skorzonere.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg skorzonery -
- 3 łyżki bułki tartej -
- 10 dag masła -
- sok z 1/2 cytryny -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy skorzonere. Obrane wrzucamy do zakwaszonej wody. Zagotowujemy wodę z solą i sokiem z cytryny. Gotujemy przykryte ok 30 minut. Rumienimy na patelni bułkę tartą i często mieszamy. Dodajemy masło do gorącej bułki. Polewamy ją odcedzoną skorzonere.

