

Jarmuż firmowy

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	3 łyżki
wędzonka	100 g
cebula	
sól	
czosnek	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
jarmuż	1 kg mrożony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarmuż najlepiej taki przemarznęty umyć i odciąć ogonki liściowe i grube nerwy zalewamy wrzątkiem i gotujemy bez pokrywki, następnie odcedzamy zemleć albo drobniutko posiekać , cebulkę w kostkę, boczek lub wędzonkę pokroić i stopić dodać cebulę , podsmażyć i i wymieszać z mąką , następnie dodajemy jarmuż i roztarty z solą czosnek , jeszcze chwilę poddusić i doprawić.