

## Jarmuż firmowy

### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>wędzonka</b>	100 g
<b>cebula</b>	
<b>sól</b>	
<b>czosnek</b>	
<b>Przyprawa do zup i potraw Kucharek</b>	
<b>jarmuż</b>	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.