

Karczochy



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

karczochy	5
masło	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczochy najlepsze są w maju i w październiku. Wybierać należy niezbyt twarde i bardzo wyroste w górę. Gotujemy je tak samo jak szparagi jednak troszkę dłużej. Po wyjęciu z wody osączyć dobrze, obrać włókna u spodu będące i podać z rozgrzanym masłem. Możemy je skosztować również na zimno podając do nich ocet i oliwę.