

Kokkonst utan år – samling av trycksaker – 1

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Bepröfvade recept.

(4 pers.)

Utskrifna och utprovade af fröken Thora Holm, hemkonsulent i Stockholm.

Morotspuré.

4 à 5 morötter
1 $\frac{1}{2}$ lit. vatten
1 msk. smör

2 msk. mjöl
2 st. Maggi's Buljong-Tärningar, salt, peppar.

Morötterna skrapas, sköljas och skäras i bitar, som kokas mjuka, hvarefter de passeras. Smör och mjöl fräsas, purén påspädes, de i hett vatten upplösta Maggi's Buljong-Tärningar tillsätts och soppan afsmakas.

Falsk fiskfärs.

1 msk. smör
4 » mjöl
1 $\frac{1}{2}$ kkpr mjölk

4 ägg
1 tsk. salt
några droppar Maggi's Krydda.

Smör och mjöl fräsas, mjölken påspädes och smeten får koka några min. tills den blifvit tjock. När den svalnadt nedröras äggulorna, en i sänder, jämte saltet och kryddan. Hvitorna slås till hårdt skum och nedskäras försiktigt tills allt är väl blandadt. Massan hälls i en väl smord och brödbeströdd hålförm samt gräddas i vattenbad i ugn omkring 25 min. Uppstjälpes och serveras med kraft eller hummersås.

Potatissalad.

$\frac{3}{4}$ lit. kall, kokt potatis
2 msk. smör
1 $\frac{1}{2}$ msk. mjöl
 $\frac{1}{4}$ lit. vatten
1 äggula

1 tsk. hackad lök
ättika, socker, salt, peppar,
några droppar Maggi's Krydda.

Den kokta och i skifvor skurna potatisen upplägges på ett fat. Af smör, mjöl och vatten göres en tjock sås, hvari äggulan nedblandas och hvilken afsmakas med kryddorna samt hälls öfver potatisen på fatet.

