

Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 8

Vardagstryck



SMÖRERSÄTTNINGAR.

Krigssmör.

3 kkr mjölk	1 msk. salt
1 kkr mjöl	smörfärg
1½ hg. smör	

Mjölken avredes med mjölet och får koka 5—10 min. När detta svalnat något, inarbetas smöret, saltet och smörfärgen och när det beredda smöret är fullt kallt, omarbetas det ånyo.

Krigssmör med potatis.

½ l. potatis	1 msk. salt
2 hg. smör	smörfärg

Potatisen kokas, skalas och söndermosas, varefter smör, salt och färg tillsättes.

Smörmängden kan naturligtvis minskas eller ökas alltefter tillgången därpå.

Marmelad av morötter och citroner.

1 kg. morötter	2 citroner
$\frac{3}{4}$ —1 kkr vatten	1—1½ kkr socker

Morötterna skrapas, skäres i skivor, kokas mjuka och söndermosas. Citronköttet skäres och iblandas. Det gula av citronskalet rives eller skäres hela skalet i fina strimlor. Allt blandas med sockret och vattnet samt får koka tills citronskalen kännas mjuka.

Citron och socker kan uteslutas och ersättas då med 2—3 hg. fruktarmelad.



Marmelad av morötter och rabarber.

1 kg. morötter	1 kkp. vatten
1 kg. rabarberel. (2—3 kkp mos)	2—3 kkpr socker

Beredn. se föregående.

Nyponmarmelad.

Koka nyponen mjuka, passera dem och hopkoka massan med 2 hg. socker till varje kg. fruktmos eller tillsätt lika mycket fruktarmelad som nyponmos.

Smörersättningar med potatis.

I

2 hg. friska, okokta, rivna äpplen	3 hg. kokt potatis. (Några droppar smörfärg).
---------------------------------------	--

Potatisen mosas väl sönder samt arbetas med äpplena, tills blandningen är smidig.

II

1 mtsk. finhackad lök	$\frac{1}{2}$ kg. kokt mosad potatis.
1 tsk. fett	

Löken brynes tillsammans med fettet och blandas därefter väl med potatisen.

III

1 mtsk. finhackad sill	3 tsk. finhackad saltgurka
2 hg. friska äpplen	$\frac{1}{2}$ kg. potatis.

Salt, icke vattenlagd sill rensas, flås och finhackas, äpplena rivas råa, gurkan finhackas och potatisen mosas sönder, varefter allt arbetas tillsamman.

Till alla dessa recept bör potatisen helst användas nykokt.

