

Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 41

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Ät icke paltbrödet torrt!

Paltbrödet användes felaktigt, i det att många personer begagna det som vanligt bröd och exempelvis doppar det i kaffe. Detta sätt att förtära paltbrödet är föga smakligt och ej så närande som vid riktig behandling. Ett enkelt recept på tillagningen är följande:

För 4 personer.

Tre hg. torrt paltbröd. Brödet sköljes och lägges varmkallt med salt i en kastrull, varefter så mycket kallt vatten ihålles att brödet täckes därav. Paltbrödet får stå och svälla med vatten ett par timmar, varefter kastrullen sättes på spisen och brödet får sakta koka till dess det kännes mjukt, då det upptages och serveras med fläksås.

Beskrivning på fläksås för 4 personer.

2 hg. salt fläsk, 2 matskedar mjöl, $\frac{1}{3}$ liter mjölk eller, om mjölk ej finnes, paltspad och litet peppar.

Fläsket sköljes och skäres i tärningar, vilka hastigt brynas i en stekpanna. Tärningarna tagas upp och mjölet fräses i fläskflottet, varefter mjölken eller spadet hålles till.

Ett annat bra sätt.

En mycket närande spis ger även paltbrödet om det löses upp, stekes eller kokas och ätes till mjölk och lingon eller dylikt.



