
Zupa grzybowa zabelana

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1522 razy.

8 szklanek wywaru z włoszczyzny,
4 dag grzybów suszonych,
łyżka smalca,
cebula,
2/3 szklanki śmietany,
3 łyżki mąki,
sól,
nać pietruszki,
pieprz

Grzyby dokładnie opłukać i ugotować z cebulą, następnie pokrajać w paski i dodać razem z wywarem do zagotowanego wywaru z włoszczyzny. Podprawić mąką i śmietaną, dodać tłuszcz, przyprawić do smaku pieprzem i posiekaną nacią pietruszki. Podawać z łazankami, ryżem lub domowymi kluskami, ewentualnie z kaszą jęczmienną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD