
Zupa pomidorowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1779 razy.

25 dkg kości
1/2-1 szklanki śmietany
25 dkg włoszczyzny
3 dkg mąki
50 dkg pomidorów
sól
2 dkg masła
cukier
5 dkg cebuli
zielony koperek

Włoszczyznę (i kości) umyć , oczyścić , opłukać , ugotować , wywar przecedzić . Pomidory opłukać , podzielić na części, ugotować z wodą, cebulą i masłem na silnym ogniu pod przykryciem, gdy ugotują się, przetrzeć . Mąkę rozmieszać w śmietanie i podprawić zupę, mieszając zagotować , dodać przetarte pomidory, sól, cukier do smaku. Podawać z ryżem na sypko, makaronem, lanym ciastem, ziemniakami. Do zupy tej można pomidorów nie gotować , lecz po podprawieniu dodać surowe przetarte i zupę ogrzać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD