
Zupa z twarogu i bułki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1430 razy.

Kuchnia turecka

1. Do twarogu dodać czosnek i 1/2 szklanki wywaru, ucierać na jednolitą masę.
2. Przełożyć masę do garnka, mieszając wlewać stopniowo tyle rosółu lub wody z rozpuszczonymi kostkami rosółowymi, aby powstała masa serowa o konsystencji śmietanki.
3. Powoli doprowadzić do wrzenia, gotować, na małym ogniu przez 30 min., ciągle mieszając. Zdjąć z ognia.
4. Rozprowadzić zupę do żądanej gęstości śmietanką lub mlekiem, podgrzać. Zupa powinna być dość gęsta.
5. Doprawić solą i pieprzem.
6. Zupę podawać natychmiast, posypaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem. Z czerstwej bułki zetrzeć na tarce skórkę lub okroić ją nożem. Starannie rozdrobnić.

Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD