
Zupa ze świeżych ogórków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1495 razy.

Kuchnia indonezyjska

- 1 średni świeży obrany ogórek
- 1 mała cebula rozdrobniona posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki masła
- 3 szklanki rosółu lub wody z kostką rosółową
- 1 mały kawałek selera drobno posiekanego
- sól i pieprz do smaku
- 4 łyżeczki szynki pokrajanej w paski (dowolnie)
- 2 małe jaja
- 2 łyżki smażonych płatków cebulowych

1. Ogórki przekroić wzdłuż, usunąć nasiona, pokrajać w plastry grubości 2 cm,
 2. Rozgrzać masło w rondlu, dodać cebulę i szczypiorek, smażyć na małym ogniu na złoty kolor.
 3. Wlać rosół lub wodę z kostką rosółową, dodać plasterki ogórków, seler, sól, pieprz i szynkę, gotować przez 15 min. Zmniejszyć płomień.
 4. Roztrzepać jaja, wlać do zupy i gotować przez 8 min.
 5. Podawać na gorąco z płatkami cebulowymi.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD