
Zupa z dyni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1562 razy.

Kuchnia australijska

1/2 kg dyni

1 posiekana cebula

1 litr rosołu lub wody z kostką rosołową

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1/2 łyżki mąki

2 łyżki wody

1/2 szklanki śmietanki

1. Dynię obrać , usunąć ziarna i włókna, pokrajać w 2 cm kostki
 2. Do garnka włożyć dynię, cebulę, sól, pieprz, wlać rosół lub wodę z kostką rosołową, gotować na małym ogniu przez godzinę, aż dynia będzie bardzo miękka.
 3. Przetrzeć zupę przez sito lub zmiksować .
 4. Mąkę połączyć z wodą, wlewać do zupy, stale mieszając.
 5. Zagotować , zdjąć z ognia. Ostudzić .
 6. Śmietanę rozmieszać z małą ilością zupy, wlać do garnka z zupą, zamieszać . Podgrzewać , nie dopuszczając do zagotowania.
- Porcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD