
Wywar z warzyw jako podstawa do zup

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1492 razy.

25 dkg warzyw mieszanych
1 1/2-2 dkg soli
2 litry wody

Warzywa oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, opłukać szybko; zalać wrzącą wodą, ugotować. Miękkie warzywa odcedzić, wywar podprawić. Warzywa pokrajać i włożyć do zupy lub zużyć do sałatki, albo po pokrajaniu i ogrzaniu użyć jako dodatek do drugiego dania, zwłaszcza do mięs z rosółu, potrawek itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD