
Zacierka na ziemniakach

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1722 razy.

15 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
30 dkg ziemniaków

Zacierka:

sól

10 dkg mąki

pieprz

3 dkg cebuli

1 jajo zielenina

1 łyżka wody

5 dkg słoniny

sól

Włoszczyznę oczyścić , zetrzeć , włożyć do wrzącej wody i szybko ugotować (20 min.). Gdy włoszczyzna dogotowuje się, ziemniaki opłukać , obrać i pokrajać , włożyć do wywaru i ugotować Sporządzić zacierkę Gdy ziemniaki dogotowują się, wsypać zacierkę razem z mąką, mieszając zagotować , dodać sól i pieprz, dogotować powoli na brzegu płyty, gdyż zacierka łatwo przypala się. Słoninę drobno pokrajać , wytopić . Cebulę pokrajać , lekko zrumienić na tłuszczu. Przed wydaniem zupę okrasić , dodać drobno krajaną zieleninę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD