
Zupa z grzybów suszonych ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1358 razy.

3 dkg grzybów suszonych
3 dkg mąki
25 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
sól
5 dkg cebuli
pieprz
1/2 -1 szklanki śmietany

Grzyby starannie opłukać i umyć rękami w ciepłej wodzie. Ugotować wywar z grzybów i włoszczyzny. Gdy grzyby są już miękkie, odcedzić, pokrajać w paski, włożyć do wazy. Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić nią zupę, posolić, dodać pieprzu i zagotować. Podawać z kaszą perłową sypką, z kostką z kaszy, z grzankami, z kluskami lanymi, półfrancuskimi lub makaronem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD