

---

# Zupa kaszubska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1597 razy.

(25 dkg kości)  
1-1 1/2 szklanki śmietany  
25 dkg włośczonej  
3 dkg mąki  
30 dkg kapusty cukrowej  
sól  
5 dkg cebuli  
30 dkg pomidorów  
kminek (szczypta)

Włośczonej (i kości) umyć , ugotować wywar, odcedzić . Poszatkowaną kapustę ugotować z cebulą i kminkiem w małej ilości wody, bez przykrycia. Ugotowaną kapustę dodać do wywaru. Mąkę rozmieszać w śmietanie, zupę podprawić śmietaną, mieszając zagotować , dodać sól. Pomidory opłukać i surowe przetrzeć do wazy, wymieszać z zupą (zamiast surowych pomidorów można w zimie dodać powidła pomidorowe). Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD