
Zupa ogórkowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1571 razy.

25 dkg włoszczyzny
4 dkg mąki
25 dkg ogórków kiszonych wraz z papryką
sok z ogórków kiszonych
sól

Włoszczyznę i kości umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar, odcedzić . Ogórki cieniutko poszatkować . Zupę podprawić mąką i śmietaną, zagotować , wymieszać z surowymi ogórkami, dodać do smaku kiszzonego soku ogórkowego i soli, lekko ogrzać . (Ogórki do tej żupy można też, po obraniu, ugotować do miękkości z dodatkiem masła i połączyć z zupą, lecz wtedy ich smak jest nieco zmieniony). Podawać z ziemniakami lub kostką z mąki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD