

---

# Zupa pomidorowa z dynią

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1588 razy.

(25 dkg kości)

25 dkg włoszczyzny

25 dkg dyni

50 dkg pomidorów

2 dkg cebuli

2 dkg masła

Podprawa:

3 dkg masła

2 dkg mąki

sól

cukier

zielony koperek

Zagotować wywar z włoszczyzny (i kości), odcedzić. Oczyszczyć, pokrajać na części i ugotować dynię w małej ilości wody, rozetrzeć ją. Opłukać, podzielić na części pomidory, ugotować z cebulą i masłem w małej ilości wody, przetrzeć. Zagotować wywar, włożyć roztartą dynię i przecier z pomidorów. Zupę podprawić podprawą zacieraną z surowego masła i mąki lub jasnożółtą zasmażką, dodać soli, cukru i dużo zielonego koperku. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD