
Zupa szczawiowa ze śmietaną i mlekiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1502 razy.

25 dkg kości wieprzowych
1 szklanka śmietany
25 dkg włoszczyzny
3 dkg mąki
20 dkg szczawiu
sól
2 dkg masła
1 szklanka mleka

Włoszczyznę i kości umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar, odcedzić . Szczaw opłukać , odjąć ogonki, posiekać nierdzewnym nożem, połowę włożyć do wazy, resztę zagotować z masłem. Do wywaru dodać ugotowany szczaw, zupę podprawić śmietaną, dodać mleko, sól (i cukier) do smaku, zagotować . Podawać z jajami ugotowanymi na twardo i ryżem wypiekanym lub grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD