
Zupa ziemniaczana zasmażana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1549 razy.

20 dkg włoszczyzny (bez kapusty)

4 dkg mąki

(1 dkg grzybów suszonych)

sól

40 dkg ziemniaków

zielona pietruszka

4 dkg tłuszczu

koperek

3 dkg cebuli

Włoszczyznę (i grzyby) umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar, odcedzić , połowę włoszczyzny (i grzyby) pokrajać . Ziemniaki obrać , pokrajać w kostkę, ugotować w wywarze. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę na cebuli, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować . Do zupy dodać pokrajane warzywa i grzyby, siekaną zieloną pietruszkę i koperek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD