
Zupa ziemniaczana z grzybami po poznańsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1623 razy.

20 dkg włoścyszny
4 dkg tłuszczu
1 dkg grzybów
3 dkg cebuli
35 dkg ziemniaków
3 dkg mąki
liść bobkowy
sól
ziele angielskie
(ocet do smaku)

Włoścysznię i grzyby umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar z przyprawami. Obrać ziemniaki, pokrajać w kostkę. Gdy warzywa ugotują się, odcedzić wywar, ugotować w nim pokrajane ziemniaki. Połowę włoścyszny i grzyby pokrajać . Sporządzić zasmażkę na cebuli z mąką silniej zrumienioną, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować , dodać pokrajane warzywa i grzyby, sól (i ocet) do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD