

---

# Zupa ziemniaczana z grzybami po poznańsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1564 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