
Zupa ziemniaczana ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1463 razy.

20 dkg włoszczyzny (bez kapusty)

2 dkg mąki

(1 dkg grzybów suszonych)

sól

35 dkg ziemniaków

zielona pietruszka

1/2 -1 szklanki śmietany

koperek

Włoszczyznę (i grzyby) umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar, odcedzić ; połowę włoszczyzny (i grzyby) pokrajać . Ziemniaki oczyścić , obrać , opłukać , pokrajać w kostkę, włożyć do wywaru, ugotować : Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić zupę, mieszając zagotować , zupę posolić , dodać pokrajaną włoszczyznę, zieloną pietruszkę i koperek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD