
Zupa ziemniaczana z jarmużem lub szpinakiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1415 razy.

(25 dkg kości)
1 szklanka śmietany
25 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
2 dkg mąki
35 dkg jarmużu oczyszczonego lub szpinaku
sól
1-2 ząbków czosnku
35 dkg ziemniaków
1/4 litra mleka

Jarmuż lub szpinak umyć , opłukać , wyciąć grube nerwy i ogonki liściowe. Włoszczyznę umyć , oczyścić , opłukać , zalać wrzącą wodą, dodać jarmuż , ugotować . Warzywa odcedzić , na wywarze ugotować obrane i na części pokrajane ziemniaki. (Szpinak opłukać , posiekać , włożyć tylko na chwilę do wywaru, gdy ziemniaki są już miękkie). Połowę włoszczyzny, jarmuż i ziemniaki przetrzeć , przelewając wywarem, zupę podprawić śmietaną i mąką, dodać soli i zmiądz onego czosnku do smaku. Przed podaniem wlać gorące mleko. Podawać z grzankami z bułki w kromkach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD