
Żur zalewajka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1618 razy.

1 duża cebula
5 dkg słoniny
50 dkg obranych ziemniaków
sól
ok. 1/2 litra młodego żuru (żytniego lub owsianego)
pieprz

Ugotować na wodzie drobno pokrajaną cebulę. Włożyć obrane, pokrajane ziemniaki, ugotować je, rozetrzeć. Do zupy wlać żuru do smaku, zupę zagotować, posolić, dodać pieprzu lub kminku, okrasić zrumienioną słoniną. Podawać z chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD