
ZUPA Z PORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

50 dag porów
10 dag cebuli
10 dag selera
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
sól
pieprz

Pory i seler umyć , oczyścić , opłukać , sprawdzając, czy pomiędzy listkami porów nie pozostały resztki ziemi. Oczyszczone pory pokrajać w poprzek na małe kawałki, seler pokrajać i razem z obraną, opłukaną i pokrajaną cebulą włożyć do wrzącej, osolonej wody. Ugotować pod przykryciem do miękkości, nieco przestudzić , przetrzeć przez sito lub zmiksować . Zagrzać , dodać śmietankę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD