
Wywar z włoszczyzny do zup jarskich

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1511 razy.

Pęczek włoszczyzny,
sól,
ziele angielskie,
ewentualnie cukier

Umyte, oczyszczane i opłukane warzywa pokrajać na części, cebulę zrumienić na rozgrzanej płycie, włożyć wszystko do gorącej wody (2,5 litra), dodać przyprawy i gotować do miękkości. Następnie przecedzić, powstały wywar wykorzystać do sporządzania zup oraz sosów. Ugotowaną włoszczyznę można zużyć do niektórych zup, zmniejszając ilość warzyw mających stanowić zasadniczy składnik zupy. Zależnie od rodzaju zupy można z włoszczyzny usunąć cebulę lub kapustę. Niekiedy do wywaru dodaje się suszone grzyby.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD