
Rosół jarski z lanym ciastem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1649 razy.

Włoszczyzna,
łyżka tłuszczu,
pieprz,
przyprawa do zup,
sól,
pół pęczka kopru lub naci pietruszki,
1-2 grzyby suszone

Ciasto lane:

10 dag mąki,

2 jaj,

sól

Oczyszczone i opłukane warzywa pokrajać w paseczki i udusić z tłuszczem pod przykryciem, podlewając niewielką ilością wody. Następnie zalać je wrzącą wodą, dodać ugotowane osobno i poszatowane suszone grzyby razem z wywarem; gotować. Warzywa odcedzić, wywar posolić i zarzucić lanym ciastem. Przyprawić do smaku zmielonym pieprzem, dodać pozostałe przyprawy. Podawać gorący, z dodatkiem posiekanej naci pietruszki lub kopru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD