
Zupa jarzynowa wiosenna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

20 dag młodej marchwi,
5 dag pietruszki (korzeń),
20 dag porów,
10 dag szpinaku,
10 dag selerów,
pół pęczka kopru,
2/3 szklanki śmietany,
łyżka masła,
łyżka mąki
przyprawa do zup,
sól

Ciasto lane:

10 dag mąki,
2 jaja,
sól

Warzywa dokładnie oczyścić i pokrajać w paski lub zetrzeć na tarce. Pory obrać, pokrajać w krążki i udusić z masłem, dodać pozostałe warzywa. Gdy zmiękną, zalać wodą, dodać pokrajany szpinak, zagotować, podprawić śmietaną i mąką. Podawać zupę z lanym ciastem, posypaną koprem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD