

---

# Zupa jarzynowa grecka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1621 razy.

50 dag warzyw mieszanych,  
15 dag koncentratu pomidorowego,  
10 dag papryki zielonej,  
papryka sproszkowana,  
przyprawa do zup,  
czosnek,  
sól,  
pół pęczka kopru,  
łyżka smalca,  
ziele angielskie,  
nać pietruszki

Ciasto lane:

10 dag mąki,  
2 jaja,  
sól,  
woda

Oczyszczone warzywa zetrzeć na tarce jarzynowej, paprykę pokrajać w cienkie paski i udusić z tłuszczem pod przykryciem. Gdy warzywa lekko się zrumienią, dodać koncentrat pomidorowy i sproszkowaną paprykę. Zalać wrzącą wodą, posolić, dodać ziele angielskie, czosnek i przyprawić do smaku. Sporządzić lane ciasto, włożyć je do papierowej lub plastikowej torebki, odciąć trochę czubek i wycisnąć wprost do zupy cienkie lane ciasto; zagotować. Przed podaniem wsypać posiekaną nać pietruszki,

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD