
Zupa bałkańska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1707 razy.

20 dag papryki zielonej lub czerwonej,
25 dag pomidorów czerwonych,
15 dag marchwi,
10 dag selera,
10 dag cebuli,
50 dag ziemniaków,
5 dag tłuszczu (oliwa),
2,5 łyżki mąki,
przyprawa do zup,
pieprz,
pół pęczka naci pietruszki,
czosnek,
ziele angielskie

Paprykę oczyścić z nasion. Warzywa obrać, umyć, pokrajać razem z papryką i cebulą w paski, udusić na oliwie, dodając pokrajane pomidory i ziele angielskie. Umyte ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę i ugotować. Gdy miękkie, wszystko razem połączyć, dolać tyle wody, ile potrzeba zupy (4-5 szklanek). Sporządzić zasmażkę, dodać do zupy, doprawić do smaku przyprawą do zup i czosnkiem. Posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD