
Zupa gospodarska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1633 razy.

25 dag fasoli (może być kolorowa),
15 dag mąki,
6 dag słoniny,
60 dag ziemniaków,
25 dag włoszczyzny,
cebula,
sól,
czosnek,
ziele angielskie,
nać pietruszki

Fasolę ugotować do miękkości w tej samej wodzie, w której się moczyło. Ugotować wywar z rozdrobnionych warzyw, razem z pokrajanymi w kostkę ziemniakami, a następnie zasypać zacierką, połączyć z ugotowaną fasolą. Następnie dodać pokrajaną w kostkę słoninę, przesmażoną z cebulą, czosnek i pozostałe przyprawy. Wsypać posiekaną nać pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD