
Zupa grzybowa czysta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 razy.

4 dag grzybów suszonych,
4 szklanki wywaru z włoszczyzny,
cebula,
łyżka tłuszczu,
sól,
pieprz,
nać pietruszki,
liść laurowy

Grzyby dokładnie opłukać i ugotować w 4 szklankach wody z liściem laurowym, następnie pokrajać w paski i podduścić razem z drobno posiekaną cebulą, dodać do zagotowanego wywaru, wsypać pieprz i posiekaną nać pietruszki. Zupę podawać z kostką z kaszy manny lub łazankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD