
Zupa kminkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1434 razy.

5 dag kminku,
8 szklanek wywaru z włoszczyzny,
łyżka mąki,
łyżka tłuszczu,
2/3 szklanki śmietany,
sól,
cukier,
nać pietruszki,
przyprawa do zup

Kminek sparzyć wywarem. Sporządzić jasną zasmażkę, dodać do wywaru i zagotować . Po chwili zupę przecedzić i podprawić śmietaną. Przyprawić do smaku. Podawać z kluskami krajany lub grzankami, posypać nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD