
Zupa koperkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1654 razy.

Pęczek kopru,
7 szklanek wywaru z włoszczyzny,
szklanka mleka,
pół szklanki śmietany,
3 łyżki mąki,
2 łyżki masła,
sól,
2 żółtka

Koper drobno posiekać nierdzewnym nożem. Część kopru przesmażyć na łyżce masła, aż do zabarwienia go na zielono. Do reszty masła dodać mąkę, lekko zasmażyć i rozprowadzić wywarem razem z mlekiem. Zupę zagotować, podprawić śmietaną rozmieszaną z żółtkami, przyprawić do smaku i dodać pozostały koper. Podawać z ryżem, grzankami, łazankami, makaronem domowym itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD