Krupnik litewski

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1769 razy.

Cebula,
10 dag selera,
10 dag marchewki,
2,5 dag grzybów suszonych,
20 dag kaszy gryczanej,
łyżka masła,
sól,
ziele angielskie,
pieprz,
nać pietruszki

Cebulę oraz warzywa obrać , drobno pokrajać i wrzucić do dwóch litrów wrzącej wady. Grzyby umyć i dodać do warzyw. Gdy warzywa zmiękną, zasypać kaszą gryczaną i gotować powali do miękkości. Krupnik przyprawić , posypać posiekaną nacią pietruszki, dodać masło. Można do zupy dodać sparzane ziemniaki pokrojone w kostkę i razem ugotować .

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD