
Krupnik litewski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1803 razy.

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

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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD