
Zupa neapolitańska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1563 razy.

8 szklanek wywaru z włoszczyzny,
łyżka masła,
5 dag żółtego,
ostrego sera,
szklanka śmietany,
3 łyżki mąki,
sól,
żółtko,
nać pietruszki

Przygotować wywar. Masło stopić , dodać mąkę, lekko przesmażyć , rozprowadzić wywarem i podprawić śmietaną, zagotować . Zupę przyprawić do smaku, zaciągnąć żółtkiem, dodać utarty ser i posiekaną nać pietruszki. Podawać z łazankami, krajanymi kluskami lub grubym makaronem włoskim.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD