
Zupa ogórkowa zabielenana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1823 razy.

Marchew,
pietruszka,
75 dag ziemniaków,
30 dag ogórków kwaszonych,
łyżka tłuszczu,
szklanka śmietany,
szklanka kwasu ogórkowego,
2 łyżki mąki,
pęczek kopru,
cukier,
sól

Warzywa obrać , pokrajać w paski, zalać wrzącą wodą (1,5 litra), ugotować . Gdy zmiękną, dodać obrane i pokrajane ziemniaki, ugotować . Ogórki obrać , drobno pokrajać i dusić do miękkości. Następnie połączyć z wywarem, dolać odpowiednią ilość kwasu ogórkowego i zagotować . Zupę podprawić mąką i śmietaną, posypać posiekanym koprem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD