
Zupa pieczarkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1635 razy.

8 szklanek wywaru z warzyw,
25 dag pieczarek,
łyżka tłuszczu,
cebula,
szklanka śmietany,
2,5 łyżki mąki,
pęczek kopru,
pieprz

Wywar z warzyw przecedzić . Pieczarki opłukać i poszatkować . Cebulę drobno pokrajać , przesmażyć , dodać pieczarki i dusić . Następnie rozprowadzić je wywarem, podprawić zawiesiną z mąki i śmietaną. Zupę przyprawić do smaku. Podawać z ryżem, lanymi kluskami lub kostką z kaszy manny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD