
Zupa pomidorowa zabelana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1728 razy.

60 dag pomidorów lub 15 dag koncentratu pomidorowego,
liście z selerów lub 5 dag korzenia,
łyżka tłuszczu,
6 szklanek wywaru z warzyw.
2,5 łyżki mąki,
cukier,
szklanka śmietany,
nać pietruszki,
sól

Pomidory umyć , pokrajać i udusić z dodatkiem tłuszczu, dodając liście lub korzeń selera, następnie przetrzeć , rozprowadzić wywarem, podprawić mąką i śmietaną. Zupę przyprawić do smaku, dodać posiekaną zieleninę. Podawać z ryżem, kluskami lub lanym ciastem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD