
Zupa ziemniaczana zasmażana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3308 razy.

1 kg ziemniaków,
pęczek włoszczyzny (z kapustą),
cebula,
2 łyżki tłuszczu (słonina),
łyżka mąki,
przyprawa do zup,
sól,
ziele angielskie,
majeranek,
nać pietruszki

Ziemniaki i włoszczyznę umyć , obrać , opłukać i pokrajać w drobną kostkę. Włoszczyznę ugotować w wodzie (7 szklanek). Gdy będzie na wpół miękka, dodać ziemniaki. Cebulę lekko zrumienić , dodać mąkę, trochę zasmażyć , rozprowadzić wywarem i gdy nieco przestygnie - dodać do zupy. Całość przyprawić do smaku, dodając roztarte przyprawy; posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD