

---

# Zupa ziemniaczana zasmażana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3380 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