
Zupa ziemniaczana z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1535 razy.

1 kg ziemniaków,
30 dag pomidorów,
1,5 łyżki tłuszczu (smalec),
3 łyżki mąki,
marchew,
pietruszka,
cebula,
kawałek kapusty włoskiej,
sól,
przyprawa do zup,
pieprz,
papryka,
ziele angielskie,
nać pietruszki

Umyte, obrane i opłukane warzywa oraz ziemniaki pokrajać w kostkę. Warzywa ugotować w pięciu szklankach wody. Gdy będą miękkie, dodać ziemniaki, ugotować, następnie dołożyć przetarte pomidory. Sporządzić jasną zasmażkę z tłuszczu i mąki z cebulą, dodać do zupy, zagotować. Przyprawić do smaku, posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD