
Żurek mazurski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1530 razy.

80 dag ziemniaków,
2-3 grzyby suszone,
szklanka soku z kwaszonej kapusty,
łyżka smalcu,
pół szklanki śmietany,
cebula,
2,5 łyżki mąki,
sól,
pieprz,
ząbek czosnku

Ziemniaki obrać , opłukać i pokrajać w kostkę. Zalać wodą (6 szklanek) i ugotować . Oddzielnie ugotować grzyby suszone. Gdy ziemniaki i grzyby będą miękkie połączyć , wlać sok z kwaszonej kapusty. Cebulę drobno pokrajać , następnie lekko przesmażyć , dodać mąkę i sporządzić jasną zasmażkę, dodać do zupy, następnie podprawić śmietaną. Przyprawić do smaku zmiądzonym czosnkiem, pieprzem oraz solą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD