
Zupa mleczna "jagielka"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1528 razy.

2 l mleka,
10 dag kaszy jaglanej,
cukier,
sól,

Zacierki:

10 dag mąki,
jajo

Kaszę opłukać , sparzyć wrzątkiem, zalać dwiema szklankami wody i ugotować na miękko. Z mąki, jaja i wody przygotować zacierki. Gdy kasza będzie miękka, zalać ją mlekiem, wrzucić zacierki i zagotować . Lekko posodzić i posolić do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD