
ZUPA ARANZAZU Z HISZPANII

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1713 razy.

15 dag chleba,
10 łyżek oliwy,
4 ząbki czosnku,
10 dag suchej ostrej kiełbasy,
20 dag czerwonej papryki (bez skórki),
30 dag pomidorów,
sól

Chleb krajany w drobną kostkę podpiec w piekarniku. Na patelnię wlać oliwę, wrzucić czosnek i kiedy zacznie się rumienić, przełożyć do garnka, dodać drobno krajaną kiełbasę i paprykę. Postawić na ogniu i ogrzewać przez 2 min., ciągle mieszając. Włożyć obrane i pokrojone pomidory. Po 5 min. dodać chleb i wlać 2 l wrzątku. Osolić i dusić na małym ogniu ok. 1 godz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD