
ZUPA CHLEBOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

50 dag chleba,
10 dag masła,
3 jaja,
20 dag śmietanki,
sól,
pieprz

Do garnka włożyć drobno pokrojony chleb, wlać około 1,5 l wody i postawić na małym ogniu. Dodać drobne kawałki masła, sól i pieprz. Gotować w odkrytym garnku około 30 min., mieszając od czasu do czasu. Następnie zawartość przetrzeć przez sito, wlać z powrotem do garnka i trzymać na małym ogniu, aż się zagotuje. Odstawić, dodać 3 żółtka ubite ze śmietanką, solą i pieprzem, dokładnie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD