
ZUPA JARZYNOWA HISZPAŃSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1708 razy.

40 dag grochu,
2 karczochy,
3 duże marchewki,
1 kg ziemniaków,
2 pomidory,
2 cebule,
1 czosnek,
1 fasolka,
1/2 szklanki oliwy,
15 dag wędzonego boczku,
ziele lubczyku,
sól

Wlać do garnka oliwę, dodać krajany w kostkę boczek, jarzyny i ziemniaki, siekaną cebulę, pomidory oraz lubczyk. Całość posolić i dusić, aż wszystkie składniki będą miękkie. Dolać 2 l wody i gotować na małym ogniu przez 15 min. Zupę podawać bardzo gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD