

---

# ZUPA Z SELERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1454 razy.

1 seler średniej wielkości,  
2 cebule,  
2 pory,  
1 duży ziemniak,  
1/2 szklanki oliwy,  
10 dag drobnego makaronu,  
sól

Seler, cebulę, pory i ziemniak, oczyszczone i krajane, gotować w 2,5 l wody z dodatkiem oliwy przez około pół godziny. Zdjąć z ognia i przetrzeć przez sito. Ponownie zagotować i dodać drobny makaron. Zupę podawać bardzo gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD