
ZUPA Z SELERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1485 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