

---

# ZUPA Z ZIEMNIAKÓW I PORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 razy.

50 dag porów,  
50 dag ziemniaków,  
10 dag masła,  
1 szklanka mleka,  
suchy chleb,  
sól,  
pieprz

Pory obrać , usunąć prawie całą część zieloną, resztę krajać na kawałki długości około 2 cm. W garnku stopić masło, dodać pory i podduścić na wolnym ogniu, uważając, by się nie zrumieniły. Wlać 2 l wody, dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, przyprawić solą i pieprzem. Gotować na słabym ogniu około pół godziny, następnie dodać mleko. Zupę podawać bardzo gorącą z cieniutkimi kromkami chleba.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD