
Zupa z bobu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1449 razy.

20 dag bobu
20 dag wędzonki (boczek lub kielbasa)
20 dag ziemniaków
cebula
3 łyżki wiejskiej, kwaśnej śmietany
sól

Suszony bób umyć i namoczyć na noc w wodzie. Nazajutrz ugotować w tej samej wodzie (2,5 l), dodając cebulę, wędzonkę i sól. Gdy bób będzie już prawie miękki, dodać obrane i pokrajane ziemniaki, ugotować do miękkości i przyprawić śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD