
Zupa buraczana z konopnym mlekiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1839 razy.

1 kg czerwonych buraczków
2 łyżki oleju
szklanka nasion konopi
1 cebula
pieprz
sól

Buraczki ugotować w łupinach, po ostudzeniu obrać, pokroić w "zapałkę" i podsmażyć na rozgrzanym oleju. Konopie uprzążyć na suchej patelni i utłuc w mój dzierz. Następnie zalać 1 l przegotowanej, ciepłej wody i przecedzić. Tak przygotowanym "mleczkiem" zalać buraczki, przyprawić drobnutko posiekaną cebulą i pieprzem. Podawać z ziemniakami gotowanymi lub pieczonymi w łupinach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD