

---

# Polewka z kminkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1563 razy.

1,3 l wywaru z kości i jarzyn

1 dag kminku

3 dag masła

1 dag mąki

pół szklanki śmietany

sól

Kminek uprzążyć w małym rondelku, aż zacznie "odskakiwać" od dna, wówczas zalać 2 szklankami rosółu i gotować ok. 1 godz. Przepędzić, wlać do pozostałego wywaru. Z masła i mąki zrobić zasmażkę, podprawić polewkę i dodać roztrzepaną śmietanę. Podawać z grzankami z bułki lub jasnego chleba.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD