
Zupa z brzadu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1408 razy.

Po garści suszonych owoców: gruszek, śliwek, wiśni i jabłek; szklanka śmietany
2 łyżki mąki
cukier
sól

Owoce umyć i wrzucić do garnka z wrzącą wodą. Lekko osolić (szczypta) i dodać łyżkę cukru. Gdy owoce są już miękkie, zupę zabielić śmietaną i zagęścić mąką. Podawać z tłuczonymi (po kaszubsku: dukanymi) ziemniakami, okraszonymi słoniną. Na ziemniakach można położyć usmażone jajka sadzone. Zamiast zabielać śmietaną i mąką pszenną, można zupę zagęścić mąką ziemniaczaną. Dodajemy wówczas więcej cukru - ok. 4 łyżek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD