
Leningradzka zupa ogórkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1934 razy.

10 dag kaszy perłowej
50 dag ziemniaków
1 marchew
1 pietruszka
1 cebula
1 por
2-3 kwaszone ogórki
łyżka margaryny
pół szklanki śmietany
sól
pieprz
listek laurowy
2 łyżki drobno posiekanego zielonego kopru
1,1/2 l wywaru mięsnego

Przebraną i umytą kaszę zalać wrzątkiem (1,5 szklanki) i ugotować. W wywarze mięsnym ugotować obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki. Warzywa i cebulę obrać, pokrajać w słupki, przesmażyć na margarynie, dodać do wywaru razem z kaszą i pokrajanymi w plasterki ogórkami. Gotować 10-15 min. Ugotowaną zupę przyprawić zalewą z kwaszonych ogórków, a następnie - śmietaną. Przed podaniem posypać posiekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD