
Zupa szczawiowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1720 razy.

Kuchnia węgierska

250 g szczawiu

1 filiżanka kwaśnej śmietany

30 g tłuszczu sól

1 łyżka mąki

2 jaja ugotowane na twardo

Liście szczawiu (łodygi usunąć) opłukać kilka razy, włożyć je do rozgrzanego tłuszczu, posolić i pod przykryciem tak długo dusić na małym ogniu, aż się prawie rozgotują. Szczaw oprószyć następnie mąką, dobrze wymieszać , dodać śmietanę i tyle wody, aby powstała dostatecznie zawieszista zupa. Jeszcze przez kilka minut pogotować i przed podaniem dodać do niej pokrojone jaja.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD