
Zupa z suszonych grzybów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1528 razy.

Kuchnia węgierska

54 g suszonych grzybów 1/2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 łyżka mąki

2 żółtka

30 g masła

wywar z mięsa

1 pęczek zielonej pietruszki

Grzyby umyć , drobno pokroić i gotować w wywarze z mięsa aż będą miękkie. Z masła i mąki przyrządzić białą zasmażkę, udusić w niej drobno posiekaną zieloną pietruszkę, zasmażkę dodać do zupy grzybowej i raz zagotować . W wazie, w której zupa zostanie podana na stole, wymieszać żółtka z kwaśną śmietaną i zalać je gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD