
Zupa z sałaty

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1389 razy.

Kuchnia węgierska

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka octu

100 g wędzonego boczku

20 g masła

2 żółtka

Główki sałaty rozdzielić na liście, umyć je, pokroić na cienkie paski i na małym ogniu udusić na oleju pod przykryciem. Dodać posiekany koperek i roztarty czosnek, posolić, dolać wody i zagotować. Mąkę wymieszać z kwaśną śmietaną i dodać do zupy, posolić, dodać cukier ocet i mocno zagotować. Wędzony boczek pokroić w kostkę i przetopić na chrupiące skwarki, które należy oddzielić od tłuszczu. W wazie przeznaczony na zupę wymieszać masło z żółtkami i zalać gorącą zupą. Zupę należy podawać bardzo gorącą, posypaną na wierzchu chrupiącymi skwarkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD