
Zupa z czerwonych buraków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2844 razy.

Kuchnia węgierska

400 g buraków czerwonych (z konserwy)

sól

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 łyżeczka cukru

1 łyżka mąki

2 żółtka

Buraki odcedzić, dwie trzecie utrzeć na tarce, pozostałą część pokroić w małą kostkę. Utarte buraki zagotować w 1-1,5 l wody. 3 łyżki kwaśnej śmietany rozmieszać z mąką i odrobiną wody. Dodać do zupy, wymieszać i raz zagotować. Dodać buraki pokrojone w kostkę, przyprawić do smaku solą, cukrem i gotować przez kilka minut. W wazie wymieszać dokładnie żółtka ze śmietaną i zalać je gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD