
Klausenburska zupa kartoflana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1653 razy.

Kuchnia węgierska

400g ziemniaków

1 łyżeczka drobno posiekanego selera

2 łyżki mąki

1 łyżeczka mielonej papryki

50g tłuszczu

wywar z mięsa

1 łyżeczka tartej cebuli

sól

1 łyżeczka drobno posiekanej zielonej

1 filiżanka kwaśnej śmietany

pietruszki

Ziemniaki obrać , pokroić w drobną kostkę i zalać zimną wodą. Z mąki i tłuszczu przyrządzić zasmażkę, dodać do niej cebulę, pietruszkę, seler, mieloną paprykę i ziemniaki. Wszystko dobrze wymieszać i na słabym ogniu dusić około 5min., potem zalać wywarem z mięsa i gotować tak długo, aż ziemniaki będą miękkie. Trochę posolić . Zupę wlać do wazy na kwaśną śmietaną. Dobrze wymieszać i podawać gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD