Klausenburska zupa kartoflana

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1570 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 śmietanę. Dobrze wymieszać i podawać gorącą.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD