
Edenburska zupa kartoflana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2132 razy.

Kuchnia węgierska

500 g ziemniaków

sól

2 marchwie

40 g masła

1 pęczek zielonej pietruszki

2 żółtka

1/2 l mleka

Ziemniaki obrać , pokroić w kostkę, umyć , zalać wodą i odrobiną mleka, ugotować na miękko pod przykryciem i przetrzeć je przez sito. Marchew pokrajać w cienkie plastry, zieloną pietruszkę drobno posiekać i razem udusić na 20 g masła, potem wymieszać z przetartymi ziemniakami, zalać resztą mleka i zagotować . Żółtka i resztę masła wymieszać w wazie i zalać gorącą zupą.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD