
Zupa z dyni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1617 razy.

Kuchnia węgierska
mała dynia (ok.1 kg)
2 łyżki mąki
1 pęczek koperku
sól
2 filiżanki kwaśnej śmietany
wywar z mięsa
50 g masła
2 żółtka

Młoda dynię obrać , przepołować wzdłuż , usunąć miękki miąższ z pestkami i pokrajać w drobną kostkę. Dusić ją na wolnym ogniu w 30 g masła z odrobiną wody i posiekany koperkiem. Następnie przetrzeć przez sito i połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką. Posolić , zalać wywarem mięsnym i jeszcze raz zagotować . Wlać do wazy na żółtka wymieszane z masłem. Zupę podawać gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD