
Koszycka zupa kartoflana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1703 razy.

Kuchnia węgierska

500 g ziemniaków

mąka

40 g masła

wywar z mięsa

50 g tartego sera

sól

Ziemniaki obrać , pokrajać w kostkę, zalać wodą, aby były ledwo przykryte, i ugotować do miękkości. Przetarte przez gęste sito ziemniaki wymieszać z masłem, utartym serem i taką ilością mąki, aby powstała elastyczna masa. Ciągłe mieszając, ostrożnie dolewać do papki wywar z mięsa i gotować zupę jeszcze ok.10 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD