
Zupa jarzynowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1621 razy.

Kuchnia węgierska
2-3 marchwie
150 g zielonego groszku
2 pietruszki
50 g masła
1/2 selera
1 łyżeczka mąki
1 por
sól
100 g świeżych grzybów
4 łyżki kwaśnej śmietany

Warzywa pokrajać w drobną kostkę, grzyby na cienkie paseczki i razem z masłem (30 g) i odrobiną wody udusić na półmiękkko. Potem dodać zielony groszek i dalej dusić. Z 20 g masła i mąki przyrządzić jasną zasmażkę, zalać ją wodą i do gotującej się zasmażki dodać uduszone warzywa i grzyby. Wszystko razem pogotować jeszcze przez kilka minut i przyprawić do smaku kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD