
Zupa jarzynowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1659 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