

---

# Zupa wielkanocna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1565 razy.

Kuchnia węgierska  
wywar z szynki  
łyżka soku z cytryny  
2 filiżanki kwaśnej śmietany

Zupa ta przyrządzana jest na wywarze powstałym z gotowania szynki wielkanocnej. Jeśli wywar jest za tłusty lub za słony, trzeba go rozcieńczyć pół na pół z wodą, później zagotować i dodać do niego kwaśną śmietanę wymieszaną z sokiem cytrynowym. Jeszcze raz zagotować i przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD