Zupa wielkanocna

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1533 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, póź niej zagotować i dodać do niego kwaśną śmietanę wymieszaną z sokiem cytrynowym. Jeszcze raz zagotować i przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD