
Zupa mnichów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1696 razy.

Kuchnia węgierska

500 g karpia

1 filiżanka kwaśnej śmietany

1 pęczek zielonej pietruszki

1 łyżka mąki

1-2 łyżki tartej bułki

sól

40 g masła

Rybę oczyścić , usunąć ości, zemleć w maszynce do mięsa i udusić w maśle z tartą bułką i drobno posiekaną zieloną pietruszką. Zalać gorącą wodą i posolić . Dodać kwaśną śmietanę wymieszaną z mąką zagotować zupę i natychmiast gorącą podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD