
Zupa ze świeżych grzybów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1412 razy.

Kuchnia węgierska

200 g świeżych grzybów (dowolny gatunek)

1 pietruszka

1 pęczek zielonej pietruszki

30 g masła

1/2 filiżanki kwaśnej śmietany

2 łyżeczki mąki szczypta mielonej papryki

1/2 cebuli

3 łyżki ryżu

2 marchwie wywar z mięsa

Grzyby oczyścić , starannie umyć , drobno pokroić . Cebulę posiekać , marchew i pietruszkę pokroić w drobną kostkę, wszystko udusić na małym ogniu, oprószyć mąką i mieloną papryką, i zalać wywarem z mięsa. Przed zagotowaniem dodać dobrze opłukany ryż i gotować do miękkości. Przyprawić do smaku kwaśną śmietaną i drobno pokrajaną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD