
Zupa pomidorowa po włosku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1620 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag pomidorów,

2 spore cebule,

1-2 ząbki czosnku,

1 łyżka mąki,

1 żółtko,

1 łyżka gęsiego lub wieprzowego smalcu,

1 l wody;

sól i pieprz do smaku

Oczyszczoną i pokrojoną cebulę podrumienić na tłuszczu w szybkowarze, wsypać mąkę i też lekko podrumienić . Wlać wodę pomidory obrać ze skórki (z zanurzonych na chwilę we wrzątku skórka łatwo schodzi) rozdrobnić , wrzucić do szybkowaru, posolić i popieprzyć , dodać czosnek. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , jego zawartość zaciągnąć żółtkiem rozmieszonym z paru łyżkami zupy. Nie dogrzewać Podawać jako zupę czystą, z krakersami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD