
Zupa selerowa 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1511 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 seler,

6 dag masła,

1 płaska łyżka przyprawy typu "Jarzynka",

1,5 l wody;

sól i pieprz do smaku;

olej i czerstwa bułka na grzanki

Rozpuścić w szybkowarze masło, wrzucić na nie oczyszczony i poszatkowany seler i dusić około 5 min. Nasienie wiać wodę, posolić i popieprzyć, wsypać przyprawę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie pokroić w kostkę bułkę, usmażyć na oleju grzanki. Szybkowar otworzyć, zmiksować zawartość, doprawić pieprzem i ewentualnie jeszcze solą. Podawać z grzankami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD