
Zupa z porów 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1413 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2-3 duże pory,

4 kartofle,

6 dag masła,

1 łyżeczka mąki,

0,5 szklanki śmietanki,

1,5 l wody;

sól i pieprz do smaku

Oczyścić pory. odciąć korzenie i górne zielone części, umyć i osączyć . Pokroić je w poprzek na drobne kawałki. Rozgrzać w szybkowarze połowę masła, wrzucić na nie pory i podduścić około 5 minut na małym ogniu. W tym czasie oczyścić i pokroić kartofle. Do porów wlać wodę, wrzucić kartofle, posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wrzucić do zupy roztarte z mąką pozostałe masło i zagotować bez przykrycia. Podprawić śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD