
Zalewajka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5753 razy.

100 dag ziemniaków,

2 dag grzybów suszonych,

1/4 l żuru,

1 i 1/2 l wody,

12 dag śmietany,

5 dag słoniny,

8 dag cebuli,

25 dag włoszczyzny,

sól

Ugotować wywar z warzyw i grzybów, przecedzić , dodać ugotowane, pokrojone w paski grzyby, pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować całość do miękkości ziemniaków. Następnie dodać żur i śmietanę. Całość zagotować , dodać przesmażoną na słoninie cebulę, posolić . Podawać z pieczywem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Bardzo dobre!

Nadesłał(a):ania <anna_ch@tenbit.pl> 2006-02-23 12:02:46

Proponuje warzywa ugnieść widelcem i dodać do zupy.Ja dodaje majeranek i kilka kropli maggi.Poza tym święta prawda

Nadesłał(a):waldemar <walja1aster.pl> 2008-03-20 17:03:35