
Zupa cebulowa 5

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5875 razy.

4 cebule,

6 dag margaryny,

2 kostki bulionowe,

4 dag masła,

łyżka mąki,

sól,

4 kromki razowego chleba

Pokrojoną w drobna kostkę cebule włożyć na rozgrzany tłuszcz (2 dag) i podsmażyć na jasno złocisty kolor. Zalać wodą, dodać kostki bulionowe i razem gotować około 15 min. Cebule można zmiksować lub rozetrzeć. Rozetrzeć masło z mąką, podprawić żupę, zagotować. Podawać z grzankami.

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

nie pochłaniająca czasu rewelka 'Niebo w gębie , gęba w niebie ';)

Nadesłał(a):ai <ai22@czat.onet.pl> 2005-08-22 13:08:54

Margaryna to pomyłka. Dopuszczalne jest tylko masło lub masło pół na pół z oliwą z oliwek. Chodzi tu o frakcje białkowe i delikatne łańcuchy tłuszczowe jakie zawiera masło śmietankowe, a nie o sam tłuszcz. Gdybyśmy tak podchodzili do gotowania to wystarczyłby towat do smarowania czołgu. Smak i jeszcze raz smak!!!

Nadesłał(a):Dada <dada1@o2.pl> 2006-03-18 10:03:06

a na ile wody jest ten przepis

Nadesłał(a):xy 2006-05-15 15:05:35

Podaję że na ok litr bo są 2 kostki rosołowe a kostkę rozpuszczamy w 1/2 litra wody.

Nadesłał(a):Magda 2006-06-08 11:06:18