
Zupa cygańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5055 razy.

1 i 1/2 l wywaru z kości i warzyw,

150 ml śmietany,

25 dag papryki,

25 dag ziemniaków,

10 dag kielbasy,

4 dag ketchupu,

10 dag cebuli,

tłuszcz,

zielenina,

2 dag mąki,

sól, pieprz

Cebule i paprykę oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę, podsmażyć , skropić wywarem i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać ketchup oraz obraną z osłonki i pokrojoną w paseczki kielbasę. Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , pokrajać w kostkę, zalać pozostałym wywarem, ugotować , połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką, posiekaną zieleniną, przyprawami i pozostałymi składnikami, chwilę pogotować i doprawić do smaku.

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