
Zupa florencka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3605 razy.

1 i 1/2 l wody,

2 łyżki suszonej włoszczyzny,

15 dag wędzonego boczku,

4 łyżki makaronu,

4 łyżki żółtego tartego sera,

sól,

mielona papryka,

4 pomidory,

ząbek czosnku,

2 łyżki zieleniny

Namaczoną suszoną włoszczyznę i pokrojony w niewielkie plasterki boczek gotować ok. 30 min. Oddzielnie ugotować makaron, dodać do wywaru. Następnie wsypać starty ser, sparzone, obrane i pokrojone pomidory, zieleninę. Przyprawić zupę do smaku solą, mieloną papryką, rozartym czosnkiem, zagotować i od razu podawać .

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