
Zupa jarzynowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4441 razy.

1 i 1/2 l wywaru z mięsa,

150 ml śmietany,

15 dag ziemniaków,

15 dag kapusty włoskiej,

10 dag marchwi,

15 dag selera,

15 dag kalafiorów,

5 dag groszku konserwowego,

5 dag fasoli konserwowej,

4 dag ketchupu,

2 dag mąki,

zielenina,

sól, pieprz

Warzywa umyć , obrać , opłukać , pokrajać : marchew i seler w paseczki a kapustę i ziemniaki w kostkę, zalać wywarem ugotować . W połowie gotowania dodać rozdrobniony kalafior. Pod koniec gotowania dodać ketchup. Gdy warzywa będą miękkie połączyć z groszkiem, fasolką i śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować i doprawić do smaku. Przed podaniem wymieszać z posiekaną zieleniną.

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

Po co do zupy KETCHUP??? Znam faceta, który chciał zrobić zupę pomidorową właśnie na nim, ale pocił on do zupy jarzynowej??

Nadesłał (a): Bellissimo <karolka103@wp.pl> 2006-03-28 08:03:42