
Zupa ziemniaczana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4631 razy.

8 ziemniaków,

włoszczyzna,

pieprz,

1-2 suszone grzyby

Zasmażką z 1 łyżki zrumienionych skwarków lub szklanki śmietany i łyżki mąki, zielenina Grzyby umyć , namoczyć i ugotować w niewielkiej ilości wody. Następnie wyjąć je i pokroić w paseczki. Obraną, startą na tarce włoszczyznę zalać wrzątkiem, dodać przyprawy, gotować 10 min. Następnie dodać pokrojone w talarki ziemniaki i ugotować je do miękkości, dodać także grzyby z wywarem. Zaprawić zupę zasmażką lub śmietaną z mąką, zagotować . Posypać zieleniną.

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

smaczna ale dorzucic mozna kilka grochow jaskow jest ciekawsza , lub pare fasolek szparagowych

Nadesłal(a):giga@keynet.pl 2006-08-25 11:08:32

to grzybowa czy ziemniaczana? ;-)

Nadesłal(a):Wwwan 2016-10-25 16:11:21