
Kartoflanka z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3982 razy.

WŁOSZCZYZNA:

ZIEMNIAKI: 60 dag

SER ŻÓŁTY: 15 dag

NAC : spory pęczek

SÓL:

SŁONINA: kawałek

CEBULA: 1

Zamiast natki lepiej dać listki młodego selera.

Można dodać przyprawę do zup, do smaku.

Oczyszczone jarzyny pokrajać na drobne kawałki, zalać wrzątkiem (ok.2 litrów) i gotować , aż będą miękkie. Wówczas wrzucić do zupy pokrajane w kostkę ziemniaki. Gotować razem. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, stopić na patelni, dodać drobno posiekaną cebulę, a gdy się lekko przyrumieni - wlać do zupy. Wrzucić pokrajany w drobną kostkę żółty ser, gotować razem chwilę, aż ser będzie miękki. Wrzucić siekaną zieleninę i ewentualnie doprawić do smaku odrobiną przyprawy do zup.

Uwaga: do tej zupy można użyć kawałków lekko przeschniętego sera. Dobrze, jeśli jest go kilka gatunków, np. trochę rokopu, trochę tyłżyckiego czy edamskiego itp. Sera można dać nieco więcej.

poprostu pyszna ta zupka

Nadesłał(a):iza <klarissima1@poczta.onet.pl> 2005-08-16 15:08:52

a gdzie można kupić słoninę?

Nadesłał(a):bukwa 2006-03-02 20:03:16

właśnie...i bulwy?????

Nadesłał(a):sudek 2006-03-02 20:03:45