
Zupa czosnkowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5912 razy.

- * Zagotować 1 litr mleka z 1 litrem wody z 6 posiekanymi ząbkami czosnku
- * 2 łyżki masła rozetrzeć na gładką masę z 2 łyżkami mąki. Powoli dodawać do gotującej się zupy, równocześnie ubijając trzepaczką.
- * Po zestawieniu z ognia dodać 2-3 żółtka, rozbite widelcem i skropione octem.
- * Następnie dodać ubite białka.
- * Zupa powinna być gęsta i gładka jak krem. Mleko łagodzi tutaj przykry zapach czosnku.
- * Podaje się ją z grzankami.

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