
Zupa cebulowa z kwaśną śmietaną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4465 razy.

3 cebule

2 ziemniaki

2 parowki

1 czerstwa buleczka

2 l. wody

5 dag masła

kwasna smietana (ja uzywam kefiru)

1 kostka rosolowa

tarty zolty

ser

sol i pieprz

Cebule pokroic w cienkie plasterki, ziemniaki w kostke. Rozkruszyć czerstwa bulke i wlozyc wszystko do garnka z zimna woda. Czesc ziemniakow moze byc w grubszych kawalkach. Dodac maslo, kostke rosolowa, szczypte pieprzu i soli. Po doprowadzeniu do wrzenia gotowac na malym ogniu ok. 45 minut. Dodac obie parowki pokrojone w krazki i gotowac jeszcze przez 15 minut, dopoki zupa nie osiagnie kremowej konsystencji. Odstawic zupe na okolo 15 minut. Rozlac na talerze. Kazdy sam doprawia na talerzu sobie smietana/kefirem/jogurtem i posypuje tartym zolтым serem. Wg przepisu zupa jest podobno smaczniejszy nastepnego dnia po ugotowaniu, ale nigdy nie mam okazji tego doswiadczyć.

From: Marzenka <mkraszewska@pekao.com.pl>