
Zupa piwna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3397 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

300 ml jasnego piwa,

200 g chleba bez skorki,

400 ml smietanki,

1,2 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy"),

galka muszkatołowa,

sol, pieprz.

Grzanki z czosnkiem:

1 długa bulka,

2 łyżki masła,

6 ząbków czosnku,

sol.

1. Do garnka wlać piwo i wywar. Wrzucić pokrojony chleb, gotować na małym ogniu

30 min.

2. Po 30 min zdjąć garnek z ognia. Zupę przetrzeć przez sito, ponownie zagotować.

3. Ubij smietanę i powoli wlewać do gorącej zupy. Wymieszać, przez chwilę podgrzewać. Doprawić solą i pieprzem.

4. Przygotować grzanki: czosnek obrać, opłukać, drobno posiekać. Masło stopić i

wymieszać z czosnkiem i solą. Bulkę pokroić na kromki i zrumienić w piekarniku. Gorące grzanki polać masłem wymieszonym z czosnkiem.

5. Zupę posypać galką muszkatołową. Podawać z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

zajebista zupka na kaca jak posmakujesz od razu sie odtrujeszbas

Nadesłał(a):brzenczek <brzenczyszczykiewicz6@msn.com> 2006-05-23 00:05:50

Na kaca??? Kto by miał siłę gotować na kacu...

Nadesłał(a):kergies <kergies@kergies.pl> 2009-02-02 00:02:36