
Zupa z grysikiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2753 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 25 min.

200 g grysiku,

3 zębki czosnku,

olej,

1 mała papryka,

łyżeczka kminku,

łyżeczka szafranu,

nac pietruszki,

sol, pieprz.

1. Posiekac drobno czosnek, na patelni rozgrzac olej i podsmażyc na nim czosnek tak, by sie nie przypalil.
2. Zdjac czosnek z ognia, przerzucic do wiekszego garnka, dodac ziola i 1,5 l wody. Wstawic na ogien i zagotowac.
3. Na gotujaca wode sypac grysik stale mieszajac. Po ugotowaniu posypac drobno posiekana pietruszka. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 36.

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

jedno zasadnicze pytanie - co to jest grysik?
Nadesłat(a):Aga <Agata.max5@wp.pl> 2006-09-22 18:09:57