Zupa z boczniaków

Dodano: 2000-05-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2922 razy.

6 boczniaków

1 główka czosnku

3 ziemniaki

włoszczyzna

kawałek kurczaka

masło

szynka lub wędzonka

sól, pieprz

Ugotować wywar z włoszczyzny i kawałka drobiu.

Boczniaki pokroić , bez trzonów, na wąskie paseczki, podsmażyć do miękkości na roztopionym maśle.

Do wywaru włożyć boczniaki.

Podsmażyć sparzone wrzątkiem, ząbki czosnku pokrojone w plasterki, wrzucić je do zupy. Dodać drobno pokrojone ziemniaki. Gotować do miękkości.

Podsmażyć szynkę pokrojoną w paseczki, dodać do zupy.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>