
New England clam chowder

Dodano: 2000-10-12 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3866 razy.

2 puszki gotowanych malzy

4 plastry bekonu pokrajane w kawalki

4 ziemniaki pokrajane w kawalki

1/2 szklanki posiekanej cebuli

2 1/2 szklanki mleka

1 szkalnka smietanki

3 łyżki maki

sol do smaku

1/2 łyżeczki sosu worcester

1/2 łyżeczki oregano

1/2 łyżeczki bazylii

(Oregano i bazylia wydaja mi sie nowomodnym dodatkiem pod wplywem kuchni wloskiej. Znam tez przepisy w ktorych zamiast tego wystepuje pieprz. Sos Worcester tez mozna opuscic).

Malue odcedzamy. Do plynu w ktorym byly dodajemy tyle wody, zeby wyszly 2 szklanki.

W duzym garnku podsmazamy bekom, az bedzie chrupiaci, odkladamy na bok. Do wytopionego tluszczu dodajemy cebule, chwile podsmazamy, nastepnie ziemniaki i plyn z malz.

Gotujemy bez przykrycia, az ziemniaki beda miekkie. Dodajemy malze, 2 szlanki mleka i smietanke.

1/2 szklanki mleka mieszamy z maka i dodajemy do zupy. Podgrzewamy mieszajac, az sie zagotuje i jeszcze minute.

Dodajemy przyprawy i bekon.

Smacznego

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)