
Manhattan clam chowder

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3238 razy.

2 szklanki malzy z puszki

3 cebule

1/2 posiekanego ząbka czosnku

1/4 szklanki posiekanego selera naciowego

2 łyżki drobno pokrajanej zielonej papryki

2 łyżki masła

2 duże pokrajane w kostkę ziemniaki

1 1/2 szklanki soku pomidorowego

sol do smaku

szczypta kajenny

szczypta szalwi

szczypta tymianku

Cebule, czosnek, paprykę i seler smażymy na masle w dużym garnku przez 4 min. Dodajemy ziemniaki 2 1/2 szklanki wrzasku, solimy i gotujemy aż ziemniaki zmiękną.

Osobno podgrzewamy malze z puszki, dodajemy do nich sok pomidorowy i przyprawy.

Lączymy z zupą i jeszcze raz gotujemy.

Smacznego

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