
Zupa z kefiru - szybko, tanio, smacznie

Dodano: 2004-10-29 23:23:07

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2777 razy.

1/2l wody
1 kostka rosółowa
2-3 ziarna ziela angielskiego
2 liście laurowe, 1/2 łyżeczki kminku
1-2 łyżki posiekanego zielonego kopru
2 duże kefiry
3-4 łyżki śmietany, 1 łyżka mąki, 1 żółtko

Kostkę rosółową wraz z zielem angielskim, listkami laurowymi i kminkiem gotować ok. 15 min. Następnie wsypać posiekany koper. Po ok 5 min. wlać kefir doprowadzić do zagotowania. Śmietanę, mąkę i żółtko dobrze wymieszać i wlać do zupy ciągle mieszając. Po zagotowaniu zupka jest gotowa. Podawać najlepiej z gotowanymi ziemniakami (w całości lub krojonymi w kostkę), ewentualnie z jajkami gotowanymi na twardo. Życzę smacznego !!! Warto spróbować !

Nadesłał: marcomp <marcomp1@wp.pl>