
Zupa grzybowa czysta z łazankami

Dodano: 2004-12-26 16:35:43

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3822 razy.

Bulion grzybowy, 2 kostki
6 kapeluszy suszonych grzybów,
1 cebula,
1 marchew,
natka pietruszki,
pieprz,
Łazanki,
5 łyżek mąki,
1 jajko,
sól.

Grzyby namoczyć w szklance wody, następnie ugotować w wodzie, w której się moczyły dodając warzywa. Grzyby wyjąć, pokroić w paseczki. Wywaruzupełnić wodą, wrzucić kostki bulionowe. Zagotować, doprawić pieprzem. Podawać z łazankami. Łazanki: Z mąki, jajka i soli zagnieść ciasto, cienko rozwałkować, pokroić paski 2 cm i kroić na kwadraty. Ugotować w wrzącej osolonej wodzie.

Czas przygotowania: 30 minut

Czas oczekiwania: około 1 godziny

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>