
Zupa grzybowa z łazankami

Dodano: 2004-12-26 20:51:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3680 razy.

80 g suszonych grzybów (najlepiej borowików),
10 g mąki,
jajo,
sól,
0,5 średniego selera,
pietruska,
marchewka,
cebula,
10 ziaren pieprzu,
łyżka soku z cytryny,
łyżka masła.

Grzyby szybko opłukać pod bieżącą zimną wodą. Zamoczyć je 2 l letniej wody i moczyć około 2 godz., następnie ugotować w tej samej wodzie. Z mąki usypać kopczyk, zrobić wgłębienie, wbić jajo, dodać sól i 1 - 2 łyżki wody. Zgnieść ciasto (powinno być twarde), cienko rozwałkować. Ciasto pokroić w pasy szerokości około 2 cm, potem w kwadraty. Łazanki gotować w osolonej wodzie, odcedzić i odsączyć. Włoszczyznę umyć, dodać grzybów z masłem, solą i pieprzem. Zupę gotować około 30 minut, precedzić, usunąć warzywa. Zupę doprawić sokiem z cytryny i solą, dodać grzyby. Podawać z łazankami.

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

dlaczego szybko oplukac?pali sie?

Nadesłał(a): 2006-08-26 17:08:13