
zupa karry z porami

Dodano: 2006-02-15 17:55:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2463 razy.

na 4 osoby
1 litr wywaru z rosolu
3-4 cale pory
1 lyzeczka ostrego indyjskiego karry
mieso z polowy kury
sol, pieprz

zagotowac wywar, pory pokrojone w "talarki " okolo 5 mm grubosci dolozyc do wywaru , pozwolic zagotowac sie , lyzeczka karry (lub wiecej jesli lubicie ostre zupy:)), mieso z kury pokroic na kawalki i dolozyc , sol pieprz zagotowac zagescic majzena lub maka z woda ... podawac ze swiezym bialym pieczywem smacznego

Nadesłał: Aniol II <marko6@spray.no>