
Pastrnakowa - przepis z Wielkiej Brytanii

Dodano: 2006-07-18 18:34:53

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2133 razy.

Pastrnak - 1kg
cebula - 1 duza
olej - kilka lyzek
mąka - kilka lyzek
woda
kilka kostek rosołowych
pol szklanki białego wina (opcjonalnie)

do garnka wlac troche oleju , podsmarzyc w nim cebulkę na sloto , dodac obrany i posiekany w plasterki pasternak (eng.PARSNIP), podsmarzyc razem często mieszając aż pasternak stanie sie troszkę miękki , nie przypalic cebulki.

by na powierzchni zupy nie pływały oczka z oleju , dodać kilka łyżek mąki by związała olej , mieszać , dodać wody - by zakryła pasternak ok 3-4 cm .

dodać kilka kostek rosołowych do smaku , dodać wino.

gotować aż do częściowego rozgotowania pasternaka , zmiksować wszystko razem , dodać śmietany do poprawienia koloru

Nadesłał: szarmut <sever3d@o2.pl>