
Zupa jesienna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3279 razy.

30 dag soczewicy

kilka plasterów boczku wędzonego

włoszczyzna

seler

por

cebula

łyżka koncentratu pomidorowego

kilka ziemniaków

majeranek

sól

świeżo mielony biały pieprz

posiekana pietruszka

Boczek pokroić w kostkę i usmażyć . Obrać warzywa i pokroić w drobną kostkę. Poddusić , ale nie rumienić . Dodać łyżkę koncentratu pomidorowego, podlać wodą i zagotować . Dolać wodę /ok. pół litra - bardzo dobry będzie rosół z kostki/ i wrzucić opłukaną soczewicę /nie namoczoną/. Zmniejszyć ogień i gotować ok. godziny. Ziemniaki pokroić w kostkę i wrzucić do zupy. Gotować jeszcze pół godziny. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem.

Bardzo dobra

Nadesłał (a): <trinity3715@poczta.onet.pl> 2006-04-25 10:04:41