
Zupa koperkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4400 razy.

pęczek koperku,

masło,

1/2 l rosółu z koncentratu,

100g śmietany,

wegeta,

4 łyżki makaronu nitki,

Rosół przyrządzić z koncentratu wg przepisu na opakowaniu. Koperek posiekać , 3/4 podsmażyć w łyżeczce masła, dodać do zupy. Śmietanę rozprowadzić kilkoma łyżkami gorącej zupy, wlać do garnka. Zupę przyprawić wegetą, posypać pozostałym koperkiem. Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, włożyć do zupy.