
Zupa pokrzywowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3955 razy.

50 - 70 dag młodych pokrzyw,

1,5 l wywaru z warzyw,

5 dag bekonu,

1 szklanka kwaśnej śmietany,

5 dag ostrego żółtego sera,

1 łyżka oleju,

2 łyżki mąki,

sól,

pieprz.

Bekon drobno pokroić i podsmażyć na oleju, dodać mąkę i mieszając przyrządzić rumianą zasmażkę. Wywarem z warzyw zalać zasmażkę i zagotować. Dodać umyte, drobno posiekane pokrzywy i gotować 10 min. Wlać śmietanę, posolić i popieprzyć do smaku. Zupę podawać posypaną startym serem.