Zupa z muli na białym winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2542 razy.

Składniki (dla dwóch osób)

1 lub 2 słoiki muli w sosie własnym,

ząbek czosnku,

4 cebule,

oliwa,

szklanka białego wytrawnego wina,

szklanka śmietanki,

10 dkg makaronu rosołowego,

natka pietruszki,

pieprz,

sól.

Przygotowanie:

Cebulę pokroić , posiekać czosnek i wrzucić na rozgrzaną oliwę. Gdy się zeszklą, wlać ze słoików mule z sosem, wino i lekko podgotować . Zaprawić śmietanką Osobno ugotować makaron, włożyć do wazy, przelać zupę z muli.