
Zupa z muli na białym winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2517 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 zeszkłą, wlać ze słoików mule z sosem, wino i lekko podgotować . Zaprawić śmietanką Osobno ugotować makaron, włożyć do wazy, przelać zupę z muli.