

---

# Zupa z kalarepy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1745 razy.

6 -10 kalarepek nie tykawatych pokrajać na kawałki, sparzyć wrzącą wodą i gotować do miękkości. Potem przefasować je przez sito, rozprowadzić rosołem z kości wprzód ugotowanym, zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i łyżki mąki, a na wydaniu zaciągnąć ją 3-ma żółtkami, rozbitymi z 1/4 litrem słodkiej śmietanki.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"