
Zupa z świeżych zielonych strączków

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1525 razy.

Obrać strączki z włókien, obmyć dobrze, nałożyć pełen garnek, nalać wodą i gotować ; gdy są dość miękkie, odlać , przefasować , rozprowadzić smakiem z włoszczyzny. Zasmażyć masła z mąką, wlać w zupę mieszając ciągle, aby nie było kruszek, i wydać z grzankami, usmażonymi w maśle, krajany w kostki. Można także w miejsce zapalenia mąką, zaprawić ją kwaśną śmietaną.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"