
Zupa z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1679 razy.

Ostrugać kartofli, pokrajać w talarki, sparzyć, niech tak postoją, potem odlać, nalać smakiem z włoszczyzny, osolić, wrzucić trochę korzeni, włożyć masła i niech się gotują do miękkości. Jeżeli zupa ma być fasowana, trzeba nakrajać blisko pełen garnek kartofli, jeżeli zaś ma być podana z kawałkami, wystarczy trzecią część; zależy to zresztą od mączystości kartofli. Po ugotowaniu fasuje je się i zaprawia śmietaną. Na 1 i pół litra zupy wystarczy jedna czwarta litra dobrej, kwaśnej śmietany. Jeżeli zupa ma być podana bez fasowania, natenczas dobiera się do śmietany mąki, aby była zawieszista.

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