
Kwasówka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1690 razy.

Zagotować kwasu kapuścianego, wyszumować , dobrać , aby nie był za kwaśny smakiem wygotowanym z cebuli, korzeni i grzybów suszonych, które trzeba potem drobno pokrajać , wrzucić do kwasu i zagotować wszystko razem. Zasmażyć łyżkę masła z mąką, aby zupa była zawieszista, rozprowadzić kwaskiem, zagotować i wlać do wazy. Można ją też zabielić śmietaną. Do kwasówki daje się zwykle kluski krajane w kostki. Dobry jest także kwasek, jeżeli się do niego włoży parę suszonych, ugotowanych gruszek i śliwek.

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