
Zupa z kapusty brukselskiej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1505 razy.

1/2 kilo boczku wędzonego lub wędliny jakiegokolwiek nastawić z włoszczyzną i korzeniami; gdy się zagotuje, włożyć kapusty brukselskiej, którą należy wpierr dobrze oczyścić i wypłukać . Po ugotowaniu odliczyć po 4 główki na osobę i włożyć do wazy, resztę wraz z włoszczyzną przetrzeć przez sito, dodać łyżkę mąki zasmażonej z łyżką masła, rozprowadzić smakiem, w którym się gotowały, zagotować i precedzić . Podając, okrasić słonina wysmażoną lub masłem. Zupa ta jest bardzo smaczna i tania. Oddzielnie można podać grzanki drobne.

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