
Zupa ze świeżych rydźów lub pieczarek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1546 razy.

Oczyściwszy rydze lub pieczarki i opłukawszy starannie, poszatkować cienko i ugotować w smaku wygotowanym z włoszczyzny, osolić , a gdy już będą miękkie (pieczarki gotują się daleko dłużej niż rydze) zaprawić masłem z mąką, ugotować na tej samej zupie kluski krajane i wydać na stół. W wazę wsypać pietruszki zielonej, siekanej.

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