
Zupa cytrynowa.

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1550 razy.

Wziąć 2 litry wody, ugotować smak z włośzczyzny i trochę korzeni, jak do wszystkich postnych zup. Osobno ugotować na gęsto jedną czwartą litra kaszy perłowej, utrzeć ją dobrze z łyżką masła, rozprowadzić smakiem z włośzczyzny i zagotować . Wziąć 1/4 litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę, zagotować , wlać do wazy na pokrajaną w plasterki cytryną. Jeżeli się chce mieć kwaśniejszą, można wbić dwa żółtka.

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