

---

# Zupa z dyni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1615 razy.

Ćwiartkę dojrzałej dyni średniej wielkości obrać z łupy, wyjąć ze środka włókna z pestkami, pokrajać na kawałki i gotować w wodzie aż będzie zupełnie miękka. Potem przetrzeć przez sito, rozpuścić na rzadko mlekiem, dodawszy parę gorzkich migdałów usiekanych na drobno, zagotować i podać samą, lub też z zacierką ugotowaną na mleku.

ROZDZIAŁ II ROZMAITE DODATKI DO ZUP

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