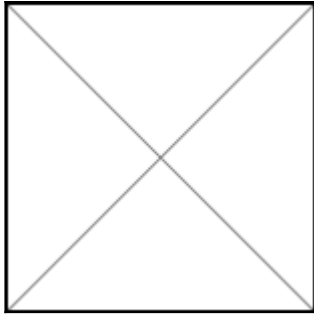




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Zupa z kurek ze śmietaną

Grzyby oczyścić, opłukać z piasku

Składniki:

- pietruszka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- śmietana, 20 dag
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- kurka, 40 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zetrzeć, ugotować wywar, włoszczyznę odcedzić, odcisnąć. Grzyby oczyścić (jeżeli potrzeba, opłukać z piasku), pokrajać na kawałki, włożyć do wywaru i powoli ogrzewając zagotować kilka tylko razy. Zupę podprawić śmietaną z mąką, dodać soli i odrobinę zmielonego pieprzu. Przed podaniem włożyć drobno pokrajaną pietruszkę. Zupę wydać zaraz po podprawieniu, bo kurki twardnieją, gdy dłużej trzymać je w gorącej zupie. Podawać z okraszonymi, młodymi ziemniakami z koperkiem, lub z makaronem

