



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa ziemniaczana na mięsie ze śmietaną...

Letnia zupka

Składniki:

- szczypiorek, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- śmietana, 1 szkl.
- masło, 60 dag
- szczaw , 2 łyżk.
- włoszczyzna, 1 łyżk.
- kości wieprzowe, 50 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, zalać wrzącą wodą i powoli gotować, dodać oczyszczoną włoszczyznę, ugotować, odcedzić, mięso obrać z kości, pokrajać. Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać na małe kawałki, włożyć do wywaru, ugotować. Zupę podprawić śmietaną i mąką, dodać mięso i soli do smaku, zagotować. Na każdy talerz włożyć łyżkę siekanej zieleniny. Podać z chlebem

