



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

Zupa ziemniaczana na mięsie ze śmietaną...

zupa letnia

Składniki:

- mięso, 50 dag
- mąka , 4 dag
- sól, 1 szczypta
- koper, 2 łyżk.
- szczypiorek, 2 łyżk.
- warzywa, 20 dag
- ziemniak, 60 dag
- śmietana, 1.5 szkl.

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.

