



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa ziemniaczana zasmażana

Cebula powinna być dobrze zasmażona

Składniki:

- koper, 1 łyżk.
- pietruszka, 1 łyżk.
- mąka , 4 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 4 dag
- ziemniak, 40 dag
- posiekane grzyby, 1 dag
- włoszczyzna, 20 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i grzyby umyć, oczyścić opłukać, ugotować wywar, odcedzić, połowę włoszczyzny i grzybów pokrajać. Ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę, ugotować w wywarze. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę na cebuli, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować. Do zupy dodać pokrajane warzywa i grzyby, siekaną zieloną pietruszkę i koperek.

