



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

Zupa ziemniaczana dietetyczna

Dobra po karnawale

Składniki:

- włoszczyzna, 20 dag
- ziemniak, 30 dag
- mąka , 4 dag
- masło, 4 dag
- żółtka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- koper, 1 łyżk.
- majeranek, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar, odcedzić, na wywarze ugotować ziemniaki. Ziemniaki i części włoszczyzny przetrzeć. Mąkę rozmieszać z paroma łyżkami wywaru, wlać do zupy, zagotować, dodać soli do smaku. Rozetrzeć masło, wymieszać z zupą, przed podaniem dodać zielony koperek. Do zupy można dodać żółtka (roztarte z masłem).

