



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

Zupa ziemniaczana ze śmietaną

Doprawić zieleniną

Składniki:

- włoszczyzna, 20 dag
- posiekane grzyby, 1 dag
- ziemniak, 35 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i grzyby umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić; połowę włoszczyzny i grzyby pokrajać. Ziemniaki oczyścić, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, włożyć do wywaru, ugotować. Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić zupę, mieszając zagotować, zupę posolić, dodać pokrajaną włoszczyznę, zieloną pietruszkę i koperek.

