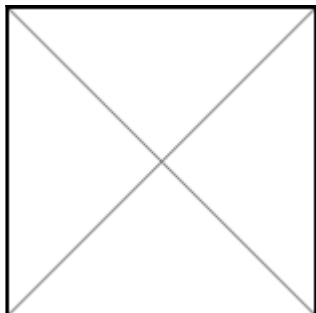




Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Zupa pokrzywowa

Muszę przyznać że byłem zaskoczony smakiem

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- włoszczyzna, 50 g
- marchew, 50 g
- liść pokrzywy, 100 g
- ryż , 10 g
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cebula, 20 g

Sposób przygotowania:

Ryż lub ziemniaki ugotować na wywarze z kości. Młode liścierzodkiewki lub pokrzywy dokładnie oczyścić i pokroić. Cebulę drobno pokroić, udusić na tłuszczu, dodać pokrzywę lub rzodkiewkę i poddusić. Następnie połączyć z wywarem, zagotować, dodać śmietanę i doprawić do smaku. Uwaga: Liście pokrzywy zbiera się z roślin przed kwitnieniem.

