



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa koperkowa

Podawać z grzankami z bułki, groszkiem ptysiowym, łazankami, kluskami, grzybkiem

Składniki:

- koper, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 12 dag
- mąka , 3 dag
- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Mąkę rozmieszać ze śmietaną, wlać do przecedzonego wrzącego wywaru i zagotować. Włożyć umyty, drobno posiekany koperek doprawić do smaku solą.

