

Zupe zielona

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z makaronem albo z lanymi kluskami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 szklanek rosolu z drobiu (z kostki) -
- poł szklanki smietany lub poł na poł z mlekiem -
- 2 łyżki mąki -
- 2 łyżki masła -
- peczek koperku -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rosół zagotowac z lodyzkami koperku zwiazanymi nicia. Przepedzic. Mąkę wymieszac z mlekiem i smietana, dodac do zupy raze z tluszczem. Zagotowac, mieszajac. Koperek posiekac jak najdrobniej, wsypac do zupy. Zupe przykryc i odstawic na 5 minut.

