

Zupa Kminkowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Ok

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- porcja rosółowa - 1 szt.
- włoszczyzna - 25 dag
- masło - 1 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- woda - 2 l
- sol -
- kminek - 4 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** - Warzywa i porcję rosółową umyć, dodać kminek, ugotować, odcedzić.
- Z tłuszczu i mąki przygotować zasmażkę jasną, rozprowadzić wodą lub wywarem, dodać do zupy i podawać z grzankami lub pasztecikami.

