

zupa z kiszonych rydzy

ALBERTO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rydze

cebula 1

śmietana

sól

Liść laurowy suszony Prymat

angielskie ziele

słonina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiszenie rydzy to w tej zupie podstawa jest wiele sposobów więc podaję najprostszy. Rydze należy opłukać wstawić do rondla i sparzyć wrzątkiem tak pozostawić 5 minut pod przykryciem. W zależności ile mamy rydzy po odcedzeniu do rydzy dodajemy cebulę. Ja na 1kg. 1 cebula średnia pokroić w kostkę 4 listki laurowe, ziele angielskie oraz 3 łyżki soli wymieszać razem, przełożyć do garnka (najlepiej ceramiczny gliniany) nie koniecznie. przykryć i pozostawić w ciepłe miejsce na 2-4 dni. kiedy grzybki są gotowe (kwaskowe) możemy zacząć gotować naszą zupkę, na 1 litr wody garść kiszonych rydzy gotujemy 10 min. słoninę zrumienić dodać śmietanę i gotowe. najlepiej smakuje z całymi ziemniakami