

Kartoflanka



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kości wołowe

ziemniaki 0,5 kg

mleko 0,5 szkl

włoszczyzna

grzyby suszone

mąka 2 łyżki

skwarki 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotować wywar z kości i grzybów, dodać pokrojoną włoszczyznę i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do miękkości.
2. Zaprawić śmietaną lub mlekiem, wymieszaną z odrobiną mąki, doprawić przyprawami, dodać skwarki.
3. Podgrzać i na koniec posypać natką lub koperkiem.