

Zupa lubczykowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	1/2 szkl
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
lubczyk świeży	4 łyżki
woda	2 l
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże liście lubczyka dusić przez chwilę na maśle, a gdy zwiędną, zalać zimną wodą i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia. Gotować 20 minut, doprawić do smaku. Przesianą mąkę rozprowadzić śmietaną, dodać do zupy, wymieszać i podgrzewać, nie dopuszczając do wrzenia, aż zupa zgęstnieje.