

Zupa porowa II



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości kulinarne	30 dag
włoszczyzna	30 dag
pory	1/2 kg
mleko	1 szklanka
mąka	1 łyżki
masło	2 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W 2 litrach wody gotujemy kości i włoszczyznę. Przecedzamy. Pory siekamy i gotujemy w wywarze do miękkości. Doprawiamy, dodajemy zawiesinę z mąki i mleka. Dodajemy masło, zagotowujemy.