

Zupa koprowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczna

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- kości - 30 dag
- włoszczyzna - 25 dag
- żółtka - 2 szt.
- śmietana - 1 szkl.
- mąka - 4 dag
- koperek - 3 łyżka(i)
- woda - 7 szkl.
- sól - do smaku

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować wywar z kości i warzyw.
Wywar przecedzić, podprawić mąką rozmieszaną z zimnym wywarem, zagotować.
Żółtka rozetrzeć z masłem, rozprowadzić połową szklanki gorącej zupy ; połączyć z zupą.
Włożyć zielony siekany koperek.

Jak podawać?

podawać z lanym ciastem