

PARADICSOMLEVES

ELKÉSZÍTÉS:

A forró zsiradékban 1-2 kanál lisztet aranyárgára pirítunk, hideg vízzel és paradicsomlével felengedjük, beletesszük a fűszereket, ízesítőket.

Ha forr, belefőzzük a tésztát.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

- 1-1,5 liter befőzött paradicsomlé
- 1-2 kanál liszt
- 1 kanál zsír
- esetleg 1 kisebb fej vöröshagyma
- kevés zellerzöld
- só
- cukor
- 1 marék levestészta (lehetőleg csipedett)

