

Supa de marar cu galuste de gris

Supa de marar cu galuste de gris

Ingrediente :

1 ceapa mica, 1 lingura de faina, 1 ou, gris, marar proaspat + otet sau marar din otet, concentrat pentru supa de legume, sare, ulei

Preparare :

Se dinstuie ceapa in putin ulei, se adauga 1 lingura de faina si imediat apa. Se pune concentratul pentru supa, sare dupa gust si marar tocat. Albusul se bate spuma, se adauga galbenusul si apoi se presara grisul pana se obtine o compozitie mai consistenta din care se fac galustele. Dupa ce supa da un clocot, se adauga galustele. Se lasa sa fiarba la foc potrivit inca citeva minute.