

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'avena

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3/4 l di acqua e farina d'avena

½ l d'acqua


2 cucchiaini di olio vegetale

1 cipolla

½ cucchiaino di semi di cumino

sale

PREPARAZIONE

- 1 Bollite l'acqua con la cipolla sminuzzata, i semi di cumino ed il sale. Incorporate l'acqua mista alla farina d'avena nell'acqua bollente, mescolate e portate ad ebollizione. Mescolate costantemente, bollite il composto fino a che s'addensi. Versate l'olio vegetale nel composto appena ottenuto e mescolate bene. Servite lo ur caldo con patate bollite.

NOTE

Piatto tradizionale