

I KATEGORIA - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Markę Tatrzańską otrzymała „polywka bryndzowa” z podhalańskiej bryndzy z dodatkiem swojskich, lanych kluseczek i chrupiącym boczkiem. Ten biały ser charakteryzuje się intensywnym, słonym smakiem, a konsystencja przypomina pastę.



Restauracja Regionalna „Staro Izba” mieści się w centralnej części Krupówek wewnątrz przedstawia starą izbę góralską, w której można znaleźć wiejski bielony piec, kominek, wiekowe krzesła, które tworzą domową atmosferę. Kuchnia oparta jest na recepturach regionalnej kuchni podhalańskiej.

Wykonanie polewki rozpoczynamy od zagotowania lekkiego wywaru warzywno – drobiowego. Wywar dzielimy na połowę. Powoli łączymy ze śmietaną, miksując dodajemy drugą połowę wywaru. Z masła i mąki robimy lekką zasmażkę. Gdy polewka się zagotuje, zaciągamy zasmażkę, aby zupa była lekko zawieszista. Polewkę podajemy z kluseczkami i chrupiącym boczkiem. Można na koniec posypać zieleniną.

„Staro Izba”
ul. Krupówki 28,
34-500 Zakopane
18 20 20 133 91.
e-mail:kontakt@staroizba.pl
www.staroizba.pl