

RECETTE DE SOUPE DE LEGHUME

Le cai qi faod :


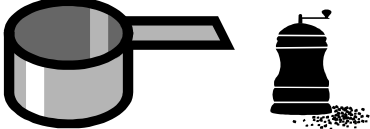


De la leghume :

- 4 carotes
- un brin de porée
- 3 pataches
- 2 naviaos
- qheuques potirons
- un ognon

- du sël, du paivr
- un ptit de beure
- ½ litr d'iao



Coment q'i faod fére ?

1) PELER toute la leghume	
2) La DECRA CER	
3) La COUPER en ptit morciaos o un couté	
4) Les metr dans une marmitée d'iao o du sël e du paivr	
5) Lésër QHERE durant 25 mn	
6) MELAYER E MOULINER	

E ROUCHER...C'ET TI GOULEYANT!!!