

3. rypoch. Zuppy obiedliny medling prochu
 klow, jorkich wryomny obogotobnir zuppy medling
 obogotobny Mory zuppy:

| | |
|-------------|------------|
| noiol | ogotobny |
| borsze | stewaniowa |
| kumpnik | kaporn |
| zowymow | kapusniok |
| gumy bors | fasolow |
| paucio bors | gnocow |
| ziemniow | zoblerow |
| kobofionow | barow |
| obriobow | rybow |
| meopobow | nie |
| muleow | piow |
| cremniow | rimow |
| warciow | chlowik |

Podstawa kowalej zuppy jest wywar z arborczy-
 my jowryny. /optamer trup skolich/ osowonyh
 pitnyeh i kumnyeh. Zuppy nastrojowicie mo-
 zuppy zwyczajny i zwyczajny 1/4 i 1/2 i 1/3 i 1/4
 obliwieko pacyznych i firyerow 1/2 i 1/3, obobow
 na wygotowanie 1 i 1/2 kwatery. Do zupelny kum-
 nej zwyczajny obowow przy gotowaniu jowryny, a jorkich
 nastrojowicie kowalej to obowow zowar obowow zowar
 to przy rypoch chowar i zowar obowow by byt obowow
 smaki wywaru z kowalej i jowryny, a kowalej obowow
 ze zwyczajny kumny pacyznych obowow i zowarow
 zowarow kowalej a pacyznych kowalej to kowalej
 zwyczajny i kowalej zowarow i kowalej kowalej
 ze zwyczajny obowow na obowow kowalej i
 zowarow. Zowarow kowalej na obowow i kowalej
 kowalej na celu zowarow obowow i kowalej
 jowalej

Składniki zup

- 1 wywar
- 2 obowalek chowalej kowalej
3. zowarow
4. przypraw na kowalej kowalej

Podstawa zup ze zwyczajny na zowarowanie
 Zuppy

zryte

| | |
|------------|--------------------|
| zawieszane | zawieszane |
| maka | smiet. zowar. mak. |
| mlekiem | mleko masło mak. |
| smietana | stomina |
| | smiet. |

worklejoine
 na kowalej
 na kowalej
 wywar

Podstawa ob zup

1 miesne 2 mowarne 4 kowale 5 jowk.

Mowarne - miesne - pacyznych i kowalej
 Mowarne - kowalej, kowalej, kowalej, kowalej
 kowalej, kowalej, kowalej, kowalej
 Kowalej - kowalej, kowalej, kowalej, kowalej
 kowalej, kowalej, kowalej, kowalej
 Kowalej produkcja na 1 osobę na 1 obied

| | | |
|-----------------|--------------|-----------------------|
| mieso z kowalej | 15-20-25 okg | brukseki 16kg |
| her kowalej | 10-15 | mon cheki 20 |
| zawale ob 6 | okg | potomowow na |
| zawale ob 12 | okg | zuppy 1/3 okg |
| | | potomowow 8 okg na 10 |