
Zupa jarzynowa zasmażana

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1542 razy.

(25 dkg kości)
20 dkg fasolki szparagowej
15 dkg włoszczyzny
30 dkg ziemniaków
20 dkg kapusty włoskiej
4 dkg masła
10 dkg marchewki
4 dkg mąki
1 mały kalafior (12 dkg)
sól
6 dkg fasoli suchej lub zielona pietruszka
10 dkg zielonego groszku, albo zielony koperek

Włoszczyznę (i kości) opłukać , oczyścić , ugotować wywar. Gdy warzywa ugotują się, wywar odcedzić , warzywa pokrajać , włożyć do wazy. Kalafior opłukać , podzielić na części. Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać w drobną kostkę. Fasolkę szparagową opłukać , obrać z włókien, pokrajać na małe, skośne kawałki. Na odcedzonym wywarze ugotować kalafior, ziemniaki, groszek lub fasolkę szparagową. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować i posolić do smaku. Do zupy dodać pokrajaną zieleninę. W zimie dodać do zupy ugotowaną osobno suchą fasolę (10 dkg) - zamiast fasolki szparagowej i groszku zielonego. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD