
Zupa jarzynowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1550 razy.

25 dkg kości
30 dkg ziemniaków
15 dkg włoszczyzny
10 dkg groszku zielonego
20 dkg kapusty włoskiej
1 szklanka śmietany
10 dkg marchewki
2 dkg mąki
1 mały kalafior
sól
6 dkg fasoli lub 20 dkg fasolki szparagowej
zielona pietruszka
zielony kaperek

Włoszczyznę (i kości) opłukać , oczyścić , ugotować wywar. Opłukać , oczyścić , poszatkować warzywa, dodać trochę masła i udusić z małą ilością wody na silnym ogniu, pod przykryciem. Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać w kostkę. Kalafior opłukać , podzielić na cząstki. Wywar odcedzić , ugotować w nim kalafior i ziemniaki. Mąkę rozmieszać w śmietanie. Podprawić zupę śmietaną, mieszając zagotować , dodać sól. Do zupy dodać osobno uduszone warzywa i zieleninę siekaną. Podawać z grzankami, lanym ciastem, ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD