

---

# Zupa jarzynowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1610 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