
Zupa kalafiorowa lub brokułowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1690 razy.

(25 dkg kości)

3 dkg mąki

25 dkg włoszczyzny

1 szklanka śmietany

50 dkg kalafiora

sól

4 dkg masła

1 łyżeczka cukru

Włoszczyznę i kości opłukać , oczyścić , ugotować wywar. Kalafior opłukać , obrać z liści, podzielić na cząstki, głąb oczyszczony ze zdrewniałych części pokrajać w paseczki. Gdy warzywa ugotują się, odcedzić wywar, ugotować w nim kalafior. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącego wywaru mieszając gotować , dodać śmietaną i sól do smaku. Podawać z grysiem, lanym ciastem lub groszkiem ptysiowym, grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD