
Zupa kalafiorowa lub brokułowa ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1760 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