Zupa selerowa ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1607 razy.

(25 dkg kości)
3 dkg masła
25 dkg włoszczyzny
1 szklanka śmietany
5 dkg cebuli
2 dkg mąki
30 dkg selera
sól

Ugotować wywar z włoszczyzny (i kości),posolić , odcedzić . Bardzo starannie opłukany seler oczyścić , zetrzeć na tarce, ugotować z masłem w małej ilości wody na silnym ogniu, przetrzeć przelewając wywarem. Przetarte selery wlać do wywaru, zagotować . Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić zupę mieszając, zagotować , dodać sól do smaku. Podawać z grzankami, kluseczkami francuskimi.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD