
ZUPA JARZYNOWA PRZECIERANA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 razy.

50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por, kalarepka lub kalafior)
1 szklanka słodkiego mleka
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem i liść mi selera naciowego

Warzywa mieszane umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać na mniejsze kawałki, włożyć do wrzącej, osolonej wody (ok. 1 1/2 szklanki), ugotować do miękkości, nieco przestudzić i zmiksować lub przetrzeć przez sito. Do przecieru dodać gorące, przegotowane mleko, zagrzać , wsypać zieleninę, przyprawić solą i od razu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD