
ZUPA KALAFIOROWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1656 razy.

20 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, por)

30 dag kalafiora

4 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku

sól

Warzywa mieszane umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać na mniejsze kawałki , włożyć do wrzącej, osolonej wody (ok. 1 szklanki). Ugotować do miękkości. Kalafior oczyścić ze stwardniałych liści, przyciąć głąb, umyć , podzielić na różyczki, włożyć do niewielkiej ilości (ok. 1/2 szklanki) wrzącej, osolonej wody, ugotować . Warzywa mieszane zmiksować lub przetrzeć przez sito, dodać ugotowany kalafior. Zagrzać , wlać gorące mleko i śmietankę, wsypać koperek. Przyprawę do smaku solą, od razu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD