
ZUPA JULIENNE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1635 razy.

30 dag warzyw mieszanych

10 dag kalafiora

10 dag fasolki szparagowej

15 dag pomidorów

1 dag masła

sól

pieprz

4 łyżki drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem

Warzywa mieszane umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać w drobny makaronik lub rozdrobnić na szatkownicy czy robotem. Włożyć do wrzącej, osolonej wody (2 szklanki), nastawić do gotowania. Fasolkę umyć , oczyścić z włókien, pokrajać w kawałki o długości ok. 2 cm, dodać do gotujących się warzyw. Kawałek kalafiora umyć , podzielić na różyczki i jako ostatni włożyć do gotującej się zupy. Ugotować do miękkości. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w cienkie plasterki, włożyć do zupy, dodając równocześnie zieleninę i masło. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać od razu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD