
Zupa jarzynowa zabieleną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1718 razy.

70 dag warzyw (marchew, pietruszka, kapusta włoska lub biała, pory, selery, cebula, groszek zielony kalafior),
10 dag ziemniaków,
łyżka tłuszczu,
2,5 łyżki mąki,
2/3 szklanki śmietany,
sól,
przyprawa do zup,
ziele angielskie,
pół pęczka kopru lub naci pietruszki

Oczyszczone warzywa drobno pokrajać lub zetrzeć na tarce jarzynowej. Następnie włożyć do garnka i gotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem tłuszczu. Gdy będą na wpół miękkie, dodać pokrajane ziemniaki, przyprawy i dolać tyle wrzącej wody, ile potrzeba zupy. Gdy warzywa i ziemniaki zmiękną, podprawić zawiesiną z wody i mąki, zagotować, zabielić śmietaną. Przed podaniem wsypać posiekaną zieleninę.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD