
Zupa jarzynowa - krem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1890 razy.

70 dag warzyw (marchew seler, pietruszka, kalafior, por, kapusta włoska),
2,5 łyżki mąki,
5 dag koncentratu pomidorowego,
2/3 szklanki śmietany,
sól,
pół pęczka zielonego kopru,
2 żółtka,
łyżka masła

Oczyszczone warzywa pokrajać w plastry lub zetrzeć na tarce jarzynowej, włożyć do rondla, zalać małą ilością wrzącej wody i udusić do miękkości; dodać koncentrat pomidorowy, dopełnić wrzącą wodą (4-5 szklanek) i zagotować. Przetrzeć przez sito, podprawić zasmażką, przyprawić do smaku. Przed padaniem wsypać posiekany koper i zaciągnąć żółtkami oraz dodać śmietanę. Podawać z grzankami, groszkiem ptysiowym lub preparowanym ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD