
Zupa cytrynowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

25 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, pory),
1,5 łyżki masła,
3 łyżki mąki,
szklanka śmietany,
cytryna,
cukier,
sól,
nać pietruszki

Warzywa umyć , oczyścić . Marchew zetrzeć na tarce i dusić z dodatkiem masła, które nabierze złocistego koloru (w marchwi karoten rozpuści się). Pozostałe warzywa również zetrzeć na tarce i ugotować w wodzie, dodając uduszoną marchew. Powstały na powierzchni wywaru zabarwiony tłuszcz zebrać do filiżanki i dodać do zupy po ugotowaniu. Sporządzić zawiesinę z mąki, wlać do lekko osolonego wywaru, zagotować i podprawić śmietaną. Następnie przecedzić zupę do osobnego naczynia, dodać skórkę otartą ze starannie umytej w ciepłej wodzie cytryny oraz sok z cytryny, dosłodzić do smaku. Podawać z ryżem na sypko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD