
Zupa kalafiorowa zabelana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1610 razy.

75 dag kalafiorów,
5 szklanek wywaru z włoszczyzny,
łyżka tłuszczu,
1,5 szklanki mleka,
2/3 szklanki śmietany,
2 łyżki mąki,
sól,
pęczek kopru

Kalafiorzy oczyścić i pokrajać w drobne kawałki; ugotować, następnie dodać do wywaru z włoszczyzny. Z mleka i mąki sporządzić podprawę, wlać do zupy, zagotować. Przyprawić do smaku, dodać śmietanę i posiekany koper. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD