Zupa kalafiorowa - krem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1923 razy.

60 dag kalafiorów,
6 szklanek wywaru z włoszczyzny,
1,5 łyżki mąki,
2/3 szklanki śmietany,
łyżka masła,
sól,
cukier,
pęczek kopru,
2 żółtka

Kalafiory oczyścić , podzielić na części i ugotować do miękkości (część różyczek można ugotować oddzielnie i przed podaniem włożyć do zupy). Przetrzeć przez sito i dodać do wywaru z włoszczyzny, podprawić śmietaną i mąką, zagotować . Następnie dodać surowe masło roztarte z żółtkami. Zupę przyprawić do smaku, dodać posiekany koper. Podawać w filiżankach z groszkiem ptysiowym, ryżem preparowanym lub grzankami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD