

---

# Zupa kalafiorowa - krem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1864 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 rozarte z żółtkami. Zupę przyprawić do smaku, dodać posiekany koper. Podawać w filiżankach z groszkiem ptysiowym, ryżem preparowanym lub grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD