

---

# Zupa z porów - krem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1444 razy.

30 dag białych porów,  
łyżka masła,  
5 szklanek wywaru z warzyw,  
3 łyżki mąki,  
1/3 szklanki śmietany,  
2 szklanki mleka,  
cukier,  
sól,  
pęczek kopru,  
żółtko

Oczyszczone pary pokrajać i ugotować . Gdy zmiękną, przetrzeć przez sito lub zemeć i rozprowadzić wywarem z warzyw. Zupę podprawić mlekiem i mąką, zagotować . Następnie dodać śmietanę zmieszana z żółtkami, masło, przyprawić do smaku. Podawać z groszkiem ptysiowym lub ryżem preparowanym, grzankami itp. Podawać w filiżankach. Posypać koprem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD