
Zupa z porów - krem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1497 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