
Zupa szparagowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1569 razy.

50 dag szparagów,
4 szklanki wywaru z warzyw,
łyżka masła,
szklanka mleka,
2 łyżki mąki,
pół szklanki śmietany,
pęczek kopru,
sól, żółtko

Szparagi obrać z włókien, rozpoczynając od główki ku dołowi. Główki szparagów odciąć i ugotować w małej ilości wody. Pozostałe pędy ugotować na miękko, a następnie przetrzeć przez sito. Masę włożyć do wywaru z włoszczyzny, dolewając wywar ze szparagów. Podprawić zupę mlekiem i mąką, potem zaciągnąć śmietaną zmieszaną z żółtkiem. Następnie zupę przyprawić do smaku, włożyć masło i dodać posiekany koper. Podawać w filiżankach razem z główkami szparagów oraz z groszkiem ptysiowym lub ryżem preparowanym; mogą być również grzanki z bułki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD