
Zupa szparagowa "solanum"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

35 dag szparagów,
pietruszka,
pory,
60 dag ziemniaków,
1,5 łyżki mąki,
pół szklanki mleka,
1/3 szklanki śmietany,
koper,
sól,
łyżka masła

Szparagi obrać z włókien, rozpoczynając od główki ku dołowi, umyć i pokrajać w kostkę. Obrane pory i pietruszkę drobno pokrajać, zalać wodą, zagotować i wrzucić szparagi. Gdy szparagi będą na wpół miękkie, dodać obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki, które należy uprzednio sparzyć we wrzątku (kiełkujące na wiosnę ziemniaki zawierają solaninę szkodliwą dla zdrowia). Całość zagotować i podprawić mąką i mlekiem. Zupę przyprawić do smaku, wlać śmietanę, dodać surowe masło. Przed padaniem posypać posiekanym koprem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD