

---

# Zupa szparagowa "solanum"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1501 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