
Zupa z bobu i kaszy jęczmiennej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1568 razy.

2 ziemniaki średniej wielkości
1 marchew
szklanka młodego bobu
1 cebula
5 suszonych borowików
szklanka kaszy jęczmiennej
1 żółtko
listek laurowy
pół szklanki śmietany
łyżeczka masła
sól

Ziemniaki i marchew obrać , pokrajać , zalać wodą (2 l), dodać opłukany bób oraz cebulę. Gotować do miękkości, po czym przecedzić przez sitko. Warzywa przetrzeć i z powrotem włożyć do wywaru, w którym się gotowały. Kaszę jęczmienną opłukać , wymieszać z surowym żółtkiem i włożyć do zupy. Grzyby dobrze umyć , posiekać w bardzo cienkie pasemka i też dodać do zupy. Całość osolic i gotować na bardzo słabym ogniu przez 25 min. Przed podaniem dodać masło i śmietanę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD