
Zupa z kalarepy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1513 razy.

50 dag kalarepy

porcja włoszczyzny

2 duże ziemniaki

łyżka margaryny lub masła

buteleczka bardzo świeżej słodkiej śmietanki lub niepełna szklanka mleka skondensowanego niesłodzonego

sól

cukier

nać pietruszki

koperek

1,5 l wody

Włoszczyznę umyć , oczyścić , zalać wodą, ugotować wywar i przecedzić (jarzyny użyć do innych celów). Kalarepkę obrać , pokrajać w kostkę, poddusić krótko na tłuszczu, po czym zalać wywarem i gotować do miękkości.

Ziemniaki obrać , umyć , pokrajać w kostkę, i wrzucić do wywaru na 25 min przed zakończeniem gotowania.

Przetrzeć przez sito, zagotować , doprawić solą i cukrem. Śmietankę lub skondensowane mleko rozprowadzić

częścią gorącej zupy i połączyć z resztą. Posypać posiekaną natką pietruszki i koperkiem. Podawać z kluseczkami francuskimi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD