
Zupa-krem z kapusty włoskiej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1513 razy.

Kuchnia węgierska

1 główka kapusty włoskiej (ok. 500 g)

1 pęczek koperku

40 g masła

odrobina pieprzu

1 łyżka mąki

1 filiżanka kwaśnej śmietany

sól

2 żółtka

Kapustę umyć i pokroić na cienkie paski, zalać posoloną wodą i ugotować. Z masła i mąki przyrządzić białą zasmażkę, dodać do niej posiekany koperek, zalać wywarem z kapusty i mocno zagotować; trochę przestudzić i wraz z kapustą przetrzeć przez sito. Jeszcze raz zagotować wszystko na małym ogniu. W wazie, w której zamierzamy zupę-krem podać na stół, wymieszać żółtka z kwaśną śmietaną i pieprzem i zalać gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD