
Zupa bazyliowa 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1563 razy.

Kuchnia z szybkowaru

15 dag młodej fasoli (1 szklanka),
2 marchwie (15 dag),
2 pory (15 dag),
2 kalarepki (15 dag),
kawałek selera (15 dag),
6 dag masła,
3 pomidory (lub 1 łyżka koncentratu pomidorowego),
4 kartofle,
0,5 szklanki oleju sojowego lub słonecznikowego,
1 l wody,
2 ząbki czosnku,
5 dag tartego ostrego sera żółtego,
garstka liści bazylii,
sól do smaku

Wrzucić do szybkowaru fasolę i pozostałe oczyszczone i pokrojone warzywa, włożyć masło, wlać wodę, posolić . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie przygotować sos bazyliowy. utłuc w moździerzu czosnek i liście bazylii, wrzucić starty ser żółty, po czym po troszeczkę dodawać olej, mieszając jak do majonezu. podawać oddzielnie zupę i sos, który każdy sobie nabiera do talerza i miesza z zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD