
Zupa krem z pieczarek 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1517 razy.

Kuchnia z szybkowaru

25 dag pieczarek,

2 płaskie łyżki mąki,

0,5 l mleka (lub 7-8 łyżek mleka w proszku, rozpuszczonych w 0,5 l wody),

0,5 l wody,

2 łyżki gęstej śmietany,

6 dag masła;

sól,

pieprz i kwasek do smaku

Pieczarki oczyścić , umyć i starannie osuszyć w ściereczce, a następnie jak najdrobniej posiekać . W miarę siekania przekładać do salaterki i polewać rozpuszczonym kwaskiem, by nie czerniały. Do szybkowaru włożyć masło, rozgrzać , na rozgrzane wrzucić pieczarki i dusić 4-5 minut, uważając, by się nie zrumieniły. Posypać mąką, wymieszać , zalać wodą, ciągle mieszając. Posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 5 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , wlewać powoli mleko aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Zaprawić śmietaną, dodać kwasku do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD