

---

# Fińska zupa jarzynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4283 razy.

kalafior,  
125 g marchewki,  
125 g groszku,  
3 ziemniaki,  
200 g fasolki szparagowej,  
5 rzodkiewek,  
cukier,  
sól,  
pieprz,  
125 g szpinaku,  
masło,  
mąka,  
filiżanka mleka,  
2 żółtka,  
1/2 filiżanki śmietany,  
200 g gotowanych krewetek lub ogonów raków,  
koperek.

Jarzyny umyć , obrać . Kalafior podzielić na różyczki.

Ziemniaki i marchewkę pokroić w kostkę, fasolkę na kawałki, rzodkiewki przepołować . 2 l wody zagotować z

2 łyżeczkami soli i łyżką cukru, włożyć warzywa bez szpinaku, przykryć , gotować 8 min, aż będą prawie miękkie

Dodać szpinak, gotować 5 min. Wywar przecedzić . 3 łyżki

masła stopić , dodać 3 łyżki mąki, rozprowadzić mlekiem,

wlać do wywaru. Żółtka, śmietanę, 3 łyżki wywaru

wymieszać , dodać do zupy, doprawić pieprzem i solą.

Warzywa oraz krewetki lub ogony raków włożyć do zupy.

Zupę podgrzać , lecz nie gotować . Posypać posiekanym

koperkiem.