
Fińska zupa jarzynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4325 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.