
Krem z zielonego groszku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3817 razy.

200g włoścзыzny,

1500 ml wody,

500g groszku,

22g masła,

100 ml śmietany,

500g kości,

sól

Z kości i włoścзыzny ugotować wywar. Groszek przebrać , opłukać , ugotować w małej ilości wody pod przykryciem. Groszek konserwowy zagotować . Część groszku pozostawić w całości, resztę przetrzeć przez sito. Sporządzić podprawę zacieraną, rozprowadzić gorącym wywarem, wlać do precedzonego wywaru z kości i włoścзыzny, zagotować . połączyć zagęszczony wywar z przetartym groszkiem, zaciągnąć żółtkiem, wymieszanym uprzednio ze śmietanką i gorącą zupa, doprawić do smaku, nie ogrzewać .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>