
Zupa jarzynowa neapolitańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3874 razy.

40 dag warzyw mieszanych (marchewka, pietruszka, seler, por, kalafior, kalarepa, 1/2 szklanki zielonego groszku),

sól, pieprz,

3 łyżki startego żółtego sera,

1/2 szklanki śmietany,

4 łyżki makaronu,

zielenina

Obrane i umyte warzywa pokrajać na cienki makaronik lub zetrzeć na tarce, kalafior podzielić na cząstki, zalać w garnku 1 i 1/2 l wrzącej wody, dodać sól, pieprz, gotować na dość silnym ogniu przez 15 min. Następnie dodać makaron i gotować przez dalsze 15 min. Po odstawieniu z ognia dodać ser, wlać śmietanę i wsypać zieleninę.

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