
Zupa julienne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2772 razy.

30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por, kalarepa),

10 dag kalafiora,

10 dag fasolki szparagowej,

15 dag pomidorów,

1 dag masła,

sól, pieprz,

4 łyżki zieleniny

Warzywa mieszane umyć , oczyścić , opłukać , pokroić w kostki, włożyć do wrzącej osolonej wody, nastawić do gotowania. Fasolkę umyć , oczyścić z włókien, pokrajać w kawałki o długości około 2 cm, dodać do gotujących się warzyw. Kawałek kalafiora umyć , podzielić na różyczki i jako ostatni włożyć do zupy. Ugotować do miękkości. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w cienkie plasterki, włożyć do zupy, dodając równocześnie zieleninę i masło. Przyprawić solą i pieprzem.

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