
Zupa kalafiorowa po belwedersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4055 razy.

1 l wywaru z warzyw,

1/2 l mleka,

60 dag kalafiorów,

20 dag pieczarek,

2 żółtka,

2 dag mąki,

zielenina,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Kalafior oczyścić , opłukać , podzielić na małe różyczki, zalać wywarem, ugotować . Pieczarki oczyścić , opłukać , pokrajać w paseczki, usmażyć , dodać do kalafiorów razem z wrzącym mlekiem, chwilę pogotować . Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, nie rumieniąc połączyć z zupą, zagotować wymieszać z posiekaną zieleniną i żółtkami, doprawić do smaku.

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