
Zupa mleczna florentyńska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2589 razy.

40 dag szpinaku,

1 l mleka,

1 łyżka mąki,

1 żółtko,

1 łyżeczka masła,

15 dag kiełbasy,

cukier, sól

Szpinak przebrać , odciąć ogonki, wymyć w kilku wodach, osączyć , drobno posiekać Mąkę rozmieszać z małą ilością zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotować , dodać zawiesinę mleka z mąką, masło, posiekany szpinak i ponownie zagotować . Zdjąć z ognia, rozetrzeć żółtko, dodać 2-3 łyżki gorącej zupy i wymieszać z pozostałą ilością zupy. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać w wąskie paski, dodać do zupy. Podawać z pieczywem.

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