
Zupa serowa z papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2956 razy.

6-7 papryk,

1500 ml rosółu,

1 łyżka masła lub margaryny,

1 łyżka mąki,

2-3 serki topione,

1 żółtko,

sól, pieprz

Owoce papryki wymyć , usunąć pestki. Pokroić paprykę w paski i włożyć do rosółu z kostki, ugotować do miękkości. Z tłuszczu i mąki przygotować białą zasmażkę, dodać pokrojony ser i mieszając doprowadzić do utworzenia gładkiej masy, rozrzedzić wywarem i podprawić zupę. Zagotować przyprawić do smaku. Zaciągnąć zupę żółtkiem. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub grzankami.

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