
Zupa włoska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3214 razy.

1 szklanka ryżu,

2 szklanki wody,

5 dag sera żółtego (parmezanu),

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki,

3 pomidory,

1 l rosółu lub bulionu z kostki rosółowej,

1/4 l śmietany zielenina

Ryż opłukać i osączyć . Zagotować wodę, posolić , dodać ryż zagotować , zamieszać , ugotować na sypko, pod przykryciem na małym ogniu, najlepiej na płytce ochronnej. Zetrzeć ser. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, dodać ser i ciągle mieszając zasmażyć na jasnożółty kolor, odstawić z ognia. Pomidory wymyć , pokrajać na części, rozgotować i przetrzeć , dodać do zasmażki, wymieszać . Do przygotowanego rosółu dodać ugotowany ryż, sos serowy i mieszając doprowadzić do zagotowania. Śmietanę rozbić , podprawić zupę, doprawić do smaku. Przed podaniem posypać drobno posiekaną zielenina.

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