Consomme z jarzynami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3170 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz. 10 min.

4 grzyby,

2 lyzki zielonego groszku,

1 marchewka,

1 por,

1/2 selera,

1 lyzka masla,

1,2 l wywaru ciemnego,

sol, cukier.

1. Grzyby dokladnie umyc. Wlozyc do cieplej, przegotowanej wody (250 ml), moczyc 3 godz. Ugotowac w tej samej wodzie.

2. Jarzyny obrac, dokladnie oplukac pod biezaca woda.

3. Zielona czesc pora odciac i odrzucic. Marchew, seler i biala czesc pora pokroic na paski szerokosci i grubosci 1 mm, a dlugosci 3 cm. Pokrojone jarzyny posypac sola i cukrem.

4. Zielony groszek zalac wrzaca, osolona woda, ugotowac, odcedzic na sicie.

Ugotowane grzyby pokroic w cienkie paseczki.

5. Na patelni rozgrzac maslo, wrzucic pokrojone jarzyny, smazyc 1 min. Wyjac,

osaczyc z tluszczu. Zagotowac wywar.

6. Na kazdy talerz nalozyc porcje usmazonych jarzyn, dodac pokrojone grzyby i

lyzeczke groszku. Zalac goracym wywarem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)