
Consomme z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3213 razy.

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

4 grzyby,

2 łyżki zielonego groszku,

1 marchewka,

1 por,

1/2 selera,

1 łyżka masła,

1,2 l wywaru ciemnego,

sol, cukier.

1. Grzyby dokładnie umyc. Włożyć do ciepłej, przegotowanej wody (250 ml), moczyć 3 godz. Ugotować w tej samej wodzie.

2. Jarzyny obrać, dokładnie opłukać pod bieżącą wodą.

3. Zieloną część pora odciąć i odrzucić. Marchew, seler i białą część pora pokroić na paski szerokości i grubości 1 mm, a długości 3 cm. Pokrojone jarzyny posypać solą i cukrem.

4. Zielony groszek zalać wrzącą, osoloną wodą, ugotować, odcedzić na sicie.

Ugotowane grzyby pokroić w cienkie paseczki.

5. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić pokrojone jarzyny, smażyć 1 min. Wyjąć, osaczyć z tłuszczu. Zagotować wywar.

6. Na każdy talerz nałożyć porcje usmażonych jarzyn, dodać pokrojone grzyby i łyżeczkę groszku. Zalać gorącym wywarem i od razu podawać.

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

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