
Holenderska zupa serowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5115 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

150 g goudy lub innego sera twardego,

40 g maki pszennej,

50 g masła,

1 l rosolu,

125 ml smietanki 18%,

1 zoltko,

2 lyzki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

2 lyzki pokrojonego szczypiorku,

2 kromki chleba tostowego,

1 lyzka masła do grzanek,

sol, biały pieprz.

1. Ser utrzec na tarce o dużych otworach. Chleb pokroic w kostke.
2. Make zasmazyc z masłem nie rumieniac, włac zimny rosol, gotowac 8 min, stale mieszajac, doprawic sola i pieprzem.
3. Ser wsypac do rosolu, mieszac, az sie rozpusci. Zdjac garnek z ognia, dodac zoltko roztrzepane ze smietanka.
4. Pokrojona zielenine rozlozyc na talerze i włac zupe. Podawac z grzankami zrumienionymi na masle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 66.

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

hm, jakos strasznie słona mi wyszła..

a miało byc tak pięknie ;-(

następnym razem spróbuję 1 kostkę chyba :P albo najwyżej półtorej :P albo ew. dolać trochę wody już pod koniec gdzieś.. bo strasznie dużo odparowało.

ale ogólnie chyba pyszniejsza zupa, polecam :D

Nadesłał(a):kinek <kinek[at]os.pl> 2006-09-18 16:09:11