
Krem z kalafiorow i brokulow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4125 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 duzy kalafior,

150 g brokulow,

500 ml mleka,

1 l wywaru "jasnego" (przepis w rozdz. "zupy"),

1 lyzka maki,

1 lyzka masla,

150 g szynki,

sol.

Grzanki:

1/2 dlugiej bulki,

2 lyzki masla,

4 lyzki utartego zoltego sera.

1. Kalafior i brokuly umyc. Kalafior wlozyc na 2 min do zimnej wody z dodatkiem

lyzeczki octu. Wyjac, oplukac, podzielic na rozyczki.

2. Rozyczki kalafiora wrzucic do wrzacej, osolonej wody, gotowac bez przykrycia

5 min.

3. Zagotowac wywar, wrzucic brokuly i podgotowany kalafior. Gotowac 20 min.

Najladniejsze rozyczki wyjac, zostawic do przybrania.

4. Z masla i maki zrobic jasna zasmazke. Dolac zimne mleko, zagotowac. Wlac do

wywaru, gotowac jeszcze 5 min.

5. Przygotowac grzanki: bulke pokroic na kromki. Posmarowac maslem, posypac serem, wstawic do goracego piekarnika. Wyjac, gdy ser sie lekko zrumieni.

6. Ugotowana zupe zmiksowac. Podgrzac, wlozyc rozyczki kalafiora, brokuly i pokrojona szynke. Podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 58.

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