
Krem z pomidorow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3649 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

700 g dojrzałych pomidorow,

2 zabki czosnku,

1 mala cebula,

2 lyzki przecieru pomidorowego,

2 lyzki masla,

50 ml smietany,

2 plaskie lyzki ugotowanego ryzu,

1 lyzka drobno pokrojonego koperku,

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

sol, pieprz, cukier.

Groszek ptysiowy:

100 g maki,

125 ml wody,

50 g masla,

1 jajo,

1 zoltko,

1 lyzka masla do smarowania blachy,

4 lyzki bitej smietany do przybrania.

1. Przygotowac groszek ptysiowy: zagotowac wode z maslem i odrobina soli. Zdjac

z ognia, wsypac make, dokladnie wymieszac, by nie bylo grudek. Ponownie postawic na ogniu, lekko podgrzac, mieszac tak dlugo, az ciasto bedzie odstawalo od scianek garnka. Do przestudzonego ciasta dodac jajo i zoltko. Dobrze

wyrobic. Na blache wysmarowana tluszczem wyciskac szpryca male kulki z ciasta. Piec w goracym piekarniku na jasnozloty kolor ok. 10 min. Groszek ostudzic w otwartym piekarniku.

2. Jarzyny dokladnie oplukac, cebule i czosnek obrac, drobno posiekac. Pomidory

pokroic w cwiartki.

3. W garnku rozgrzac maslo i podsmażyc cebule z czosnkiem. Dodac pokrojone pomidory, wlac kilka lyzek wody, dusic pod przykryciem na malym ogniu 30 min.

Mieszac i uwazac, by sie nie przypalily. Rozgotowane pomidory przetrzec

przez sito, wlozyc z powrotem do garnka, wlac wywar, dodac przecier, sol,

pieprz i cukier. Gotowac jeszcze 10 min.

-
4. Ugotowany ryż przetrzeć przez sito. Wymieszać z 4 łyżkami zupy, śmietaną i pokrojonym koperkiem. Dodac do zupy, wymieszać, podgrzać, ale nie gotować.
 5. Przed podaniem do każdej porcji włożyć groszek ptysiowy i łyżkę bitej śmietany.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 56.

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