
Krem z pomidorow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3612 razy.

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

700 g dojrzałych pomidorow,

2 zębki czosnku,

1 mała cebula,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

2 łyżki masła,

50 ml smietany,

2 płaskie łyżki ugotowanego ryżu,

1 łyżka drobno pokrojonego koperku,

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

sol, pieprz, cukier.

Groszek ptysiowy:

100 g maki,

125 ml wody,

50 g masła,

1 jajko,

1 żółtko,

1 łyżka masła do smarowania blachy,

4 łyżki bitej smietany do przybrania.

1. Przygotować groszek ptysiowy: zagotować wodę z masłem i odrobina soli. Zdjąć

z ognia, wsypać makę, dokładnie wymieszać, by nie było grudek. Ponownie postawić na ogniu, lekko podgrzać, mieszać tak długo, aż ciasto będzie odstawało od ścianek garnka. Do przestudzonego ciasta dodać jajko i żółtko. Dobrze

wyrobic. Na blachę wysmarowaną tłuszczem wyciskać szprycą małe kulki z ciasta. Piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor ok. 10 min. Groszek ostudzić w otwartym piekarniku.

2. Jarzyny dokładnie opłukać, cebule i czosnek obrać, drobno posiekać. Pomidory

pokroić w ćwiartki.

3. W garnku rozgrzać masło i podsmażyć cebule z czosnkiem. Dodać pokrojone pomidory, wlać kilka łyżek wody, dusić pod przykryciem na małym ogniu 30 min.

Mieszać i uważać, by się nie przypalily. Rozgotowane pomidory przetrzeć

przez sito, włożyć z powrotem do garnka, wlać wywar, dodać przecier, sol,

pieprz i cukier. Gotować 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)