

---

# Zupa-consomme julienne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2767 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1250 ml bulionu,

2 marchewki,

1 kalarepa,

biale czesci 2 porow,

1/2 selera,

1/4 malej glowki bialej kapusty,

1 glowka salaty,

50 g swiezych lisci szczawiu,

2 lyzki zielonego groszku,

50 g masla,

sol, cukier,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki.

1. Szczaw przebrac, starannie oplukac w zimnej, biezacej wodzie. Odciac, odrzucic ogonki. Marchew, kalarepy, pory, seler i cebule obrac, pokroic w paski o

szerokosci i grubosci 1 mm, a dlugosci ok. 3 cm, czyli w "julienne", osolic

i doprawic cukrem. Kapuste i salate umyc i obrac z wierzchnich lisci. Pozostale pokroic w paski tej samej wielkosci, co reszta jarzyn.

2. Marchew, kalarepe, por, seler i cebule przesmazac 5 min na rozgrzanym masle.

Kapuste i salate obgotowac (ok. 5 min) w duzej ilosci osolonego wrzatk, odcedzic, dodac do pozostalych warzyw i starannie wymieszac. zalac niewielka

iloscia bulionu i dusic 5 min.

3. Przelozyc do rondla, dodac szczaw i zielony groszek. Zalac reszta bulionu i

gotowac pod przykryciem, na srednim ogniu 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 40.

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