

---

# Zupa-consomme julienne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2745 razy.

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

1250 ml bulionu,

2 marchewki,

1 kalarepa,

białe części 2 porów,

1/2 selera,

1/4 malej główki białej kapusty,

1 główka salaty,

50 g świeżych liści szczawiu,

2 łyżki zielonego groszku,

50 g masła,

sol, cukier,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki.

1. Szczaw przebrać, starannie opłukać w zimnej, bieżącej wodzie. Odciać, odrzucić ogonki. Marchew, kalarepy, por, seler i cebule obrać, pokroić w paski o

szerokości i grubości 1 mm, a długości ok. 3 cm, czyli w "julienne", osolic

i doprawić cukrem. Kapuste i salate umyć i obrać z wierzchnich liści. Pozostałe pokroić w paski tej samej wielkości, co reszta jarzyn.

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

Kapuste i salate obgotować (ok. 5 min) w dużej ilości osolonego wrzątku, odcedzić, dodać do pozostałych warzyw i starannie wymieszać. Zalać niewielką

ilością bulionu i dusić 5 min.

3. Przełożyć do rondła, dodać szczaw i zielony groszek. Zalać resztą bulionu i

gotować pod przykryciem, na średnim ogniu 25 min.

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

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