
Zupa crecy z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2767 razy.

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

400 g młodej marchewki,

1 duża cebula,

60 g ryżu,

5 łyżek masła,

1750 ml bulionu,

sol, cukier.

1. Marchewkę obrać, umyć, pokroić w cienkie plasterki, obgotować 5 min we wrzącej wodzie. Wyjąć i osaczyć.
2. Cebulę obrać i pokroić w grubą kostkę.
3. Obgotowaną marchewkę przesmażyć krótko na rozgrzonym masle, dodać cebulę i sol, zalać bulionem i gotować 25 min na wolnym ogniu.
4. Dodać opłukany ryż i gotować na małym ogniu, pod przykryciem 25 min. Przetrzeć wszystko przez sito i ponownie zagotować.
5. Podawać gorącą, z kawałeczkami świeżego masła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 42.

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