
Zupa czosnkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7770 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

40 ząbków czosnku,

100 ml białego wina,

100 ml śmietanki,

50 g migdałów,

1 żółtko,

1 łyżeczka tymianku,

1/4 łyżeczki papryki,

1,2 l wywaru jasnego,

sol, pieprz.

Grzanki:

1/2 długiej bulki,

2 łyżki oleju,

świeże zioła (zielona pietruszka, szczypiorek).

1. Czosnek obrać, opłukać. Migdały sparzyć wrzątkiem, odstawić na 5 min. Obrać

ze skórek, osuszyć, zmielić w młynku lub utłuc w moździerzu.

2. W garnku zagotować wywar, dodać łyżeczkę tymianku, gotować 5 min. Włożyć całe ząbki czosnku, gotować bez przykrycia na małym ogniu 20 min.

3. Wywar przecedzić, czosnek położyć na sicie i łyżką wycisnąć sok do wywaru.

Masę, która pozostanie na sicie odrzucić. Wywar zagotować z winem. Dodać

ubita śmietana z żółtkiem, wymieszać. Chwilę podgrzewać, ale nie gotować.

Doprawić solą, pieprzem i odrobiną papryki. Wymieszać z utartymi migdałami.

4. Przygotować grzanki: świeże zioła drobno pokroić. Bulkę pokroić na kromki,

zrumienić na oleju z obu stron. Posypać ziołami. Podawać od razu z gorącą

zupą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 40.

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

zupa jest przepyszna to strzał w 10 POLECAM

Nadesłat(a):glomba <glomba1@wp.pl> 2006-04-12 11:04:16

Pychota;-)

Nadesłat(a): 2006-04-25 10:04:50