

---

# Zupa selerowa z rokpołem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2673 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g selera naciowego,

1 cebula,

80 g sera (rokpol),

2 łyżki masła,

100 ml smietanki,

1 l wywaru jarzynowego ze swiezych jarzyn,

sol, pieprz.

1. Seler dokładnie umyc. Lodyge drobno pokroic a liscie oderwac i zostawic do

przybrania. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac.

2. W garnku rozgrzac maslo. Wlozyc seler z cebula, dusic, az seler bedzie zupełnie miekki. Wlac goracy wywar. Gotowac pod przykryciem 20 min. Ostudzic,

zmiksowac.

3. Zupe ponownie zagotowac. Ser pokruszyc, wrzucic do zupy. Mieszac i podgrzewac na malym ogniu, az ser czesciowo sie rozpusci. Nie doprowadzac do wrzenia. Po zdjeciu z ognia doprawic smietana, sola i pieprzem. Podawac z grzankami, przybrana listkami selera.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 48.

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