
Zupa selerowa z rokpołem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2696 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 świeżych jarzyn,

sol, pieprz.

1. Seler dokładnie umyc. Łodygę drobno pokroić a liście oderwać i zostawić do

przybrania. Cebule obrać, opłukać, drobno posiekać.

2. W garnku rozgrzać masło. Włożyć seler z cebulą, dusić, aż seler będzie zupełnie miękki. Wlać gorący wywar. Gotować pod przykryciem 20 min. Ostudzić,

zmiksować.

3. Zupę ponownie zagotować. Ser pokruszyć, wrzucić do zupy. Mieszać i podgrzewać na małym ogniu, aż ser częściowo się rozpuści. Nie doprowadzać do wrzenia. Po zdjęciu z ognia doprawić smietaną, solą i pieprzem. Podawać z grzankami, przybrana listkami selera.

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

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