
Zupa selerowo-serowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3397 razy.

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

400 g selera naciowego,

70 g sera rokpol,

2 łyżki masła,

1 cebula,

150 ml smietanki,

2 żółtka,

1 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy").

Grzanki:

4 kromki chleba tostowego,

50 g utartego żółtego sera,

50 g masła.

1. Łodygi selera naciowego dokładnie umyc. Liście oderwać, zostawić do przybrania. Pozostała część selera drobno pokroić. Cebule obrać, opłukać, drobno

posiekać.

2. Poddusić na masle cebule z selerem. Dusić tak długo, aż seler zmięknie. Wlać gorący wywar, gotować pod przykryciem 20 min. Następnie ostudzić, zmiksować.

3. Rokpol rozkruszyć na małe grudki. Smietane wymieszać z żółtkiem na jednolitą masę.

4. Zupę ponownie zagotować. Dodać ser, mieszać i podgrzewać na małym ogniu tak długo, aż grudki sera częściowo się rozpuszcza. Nie dopuścić do wrzenia. Pod koniec wlać smietane z żółtkiem. Wymieszać, doprawić solą.

5. Przygotować grzanki: każdą kromkę pokroić na 4 części. Posmarować masłem, posypać tartym serem, wstawić do gorącego piekarnika. Wyjąć, gdy ser lekko się zrumieni.

6. Zupę przybrać listkami selera, podawać z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 68.

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