
Zupa serowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4970 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

100 g twardego, zoltego sera (gruyere),

1,2 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy"),

1 cebula,

2-3 goździki,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

sol.

Lane kluski:

1 zoltko,

maka,

1-2 lyzki wody,

sol.

1. Cebule obrac, oplukac, zielona pietruszke oplukac i drobno pokroic. Ser

utrzec na tarce o malych otworach.

2. W plaskim garnku zagotowac wywar. Wlozyc cebule i gozdziki. Gotowac na malym ogniu pod przykryciem 20 min.

3. Przygotowac ciasto na lane kluski: przesiana make wsypac do malej miseczki.

Dodac zoltko, sol i wode. Mieszac lyzka tak dlugo, az ukaza sie pecherzyki.

Ciasto powinno miec jednolita, plynna konsystencje.

4. Wywar przecedzic przez sito, wyjac cebule i gozdziki, ponownie wlac do garnka i zagotowac. Wlewac ciasto cienkim przerywanym strumieniem na wrzacy wywar. Ostroznie mieszac. Wsypac utarty, zolty ser, gotowac przez chwile nie

przerywajac mieszania.

5. Goraca zupe posypac zielona pietruszka. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 66.

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