
Zupa solferino

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4197 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g pomidorow,

1 duzy por,

1 duza marchewka,

300 g duzych kartofli,

4 lyzki masla,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka tymianku,

1 lisc laurowy,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1,2 l wywaru z jarzyn,

sol, pieprz.

1. Jarzyny umyc, obrac, oplukac. Zielona czesc pora odciac, odrzucic, biala

czesc pokroic w cienkie plasterki. Podobnie pokroic marchewke. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki, pokroic w kawalki. Zielona pietruszke drobno pokroic. Z kartofli wyciac lyzeczka 20 kulek. Reszte kartofli pokroic w

kostke, zachowac do zupy.

2. W garnku rozgrzac 2 lyzki masla, wlozyc marchewke i pory. Smazyc na malym ogniu 5-10 min. Stale mieszac, uwazac by sie nie przypalily.

3. Do usmazonych jarzyn dodac pomidory, tymianek, lisc laurowy, sol i pieprz.

Dusic pod przykryciem 15 min. Wlac goracy wywar do jarzyn, dodac kartofle

pokrojone w kostke, gotowac 30 min.

4. Kulki kartoflane wlozyc do wrzacej, osolonej wody. Ugotowac, odcedzic, ostudzic.

5. Ugotowane jarzyny razem z wywarem przetrzec przez sito. Ponownie wlac do garnka, zagotowac.

6. Do goracej zupy dodac 2 lyzki masla, zielona pietruszke i ugotowane kulki z kartofli. Doprawic sola i pieprzem. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 42.

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