
Zupa z młodego szczawiu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2472 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 35 min.

750 g młodego szczawiu,

3 łyżki masła,

2 łyżki maki,

200 ml smietany,

1,5 l wywaru ciemnego,

sol,

6 jaj ugotowanych na twardo.

1. Szczaw oplukac dokładnie, zmieniajac kilkakrotnie wode. Osuszyc na sicie, odciac lodyzki a liscie pokroic w cienkie paseczki.
2. W szerokim plaskim garnku rozgrzac maslo. Wrzucic szczaw, lekko osolic i mieszajac przez caly czas szybko podsmazac. Dusic pod przykryciem na malym ogniu 5 min.
3. Make wymieszac z niewielka iloscia zimnego wywaru. Rozetrzec na gladka, jednolita mase. Dodac do szczawiu i stale mieszajac dolewac powoli reszte zimnego wywaru. Gotowac 10 min. Pod koniec dodac smietane, wymieszac i raz zagotowac.
4. Jaja ugotowane na twardo przekroic na polowki. Ulozyc na talerzach, zalac goraca zupa i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 50.

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