
Zupa z porow vichyssoise

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2628 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

150 g porow (białych czesci),

100 g kartofli,

100 ml smietany,

1 lyzka masla,

1/2 peczka szczypiorku,

1,5 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy"),

sol, pieprz.

Grzanki:

1/2 dlugiej bulki,

2 lyzki masla,

swieze ziola.

1. Pory oplukac dokladnie pod biezaca woda, pokroic w plasterki. Kartofle obrac, oplukac, pokroic w kostke. Oplukany szczypiorek drobno pokroic, lekko

osolic, przelozyc do miseczki.

2. W garnku roztopic maslo, wlozyc pory, dusic na malym ogniu, mieszac i uwazac

by sie nie zrumienily. Dodac kartofle, dusic jeszcze 2 min.

3. Wywar zagrzac, wlac go garnka z porami i kartoflami. Gotowac pod przykryciem

na malym ogniu 30 min. Ugotowane kartofle i pory przetrzec przez sito, przelac wywarem, doprawic sola, pieprzem i smietana. Wymieszac, wstawic na 3-4

godz. do lodowki.

4. Przygotowac grzanki: bulke pokroic na kromki, zrumienic w piekarniku na zloty kolor. Drobno pokrojone ziola rozetrzec z maslem i posmarowac grzanki.

5. Dobrze ochlodzona zupe posypac szczypiorkiem. Podawac z goracymi grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 78.

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