
Zupa kalafiorowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6092 razy.

50 dag kalafiora,

25 dag włoszczyzny,

1 3/4 l wody,

1/4 l mleka,

2 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

sól,

1-2 żółtka,

1 łyżka siekanego koperku.

Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , zalać wrzącą wodą, dodać tłuszcz, osolić , ugotować wywar. Kalafior obrać z zielonych liści, opłukać , podzielić na małe różyczki.

Na poprzedzony wywar włożyć kalafior, ugotować do miękkości. Podprawić mąką rozmieszaną z 1/8 l zimnego mleka. Zagotować . Połączyć z żółtkami rozmąconymi z mlekiem, osolić , dodać siekany koperek. Podawać z grzankami, lanym ciastem, groszkiem ptysiowym. Zupę kalafiorową można przyrządzić na wywarze z kości.

Zamiast mąką z mlekiem, można podprawić zupę zasmażką lub śmietaną.