
Zupa szparagowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1556 razy.

W połowie czerwca kiedy szparagi są już niesmaczne, lub gdy się ma dużo drobnych, pokrajać szparagi na kawałki, zagotować je w osobnym ukropie, żeby gorycz odeszła, a następnie włożyć w rosół i gotować; gdy się dobrze rozgotują, przefasować przez durszlak, zaprawić na 4 osoby łyżką masła z mąką i zagotować razem, lub kto lubi kwaterką świeżej śmietany, nie bardzo kwaśnej, zamiast masła. Na 4 osoby bierze się pół kopy szparagów. Osobno mieć zostawionych nieco lepszych szparagów, pokrajanych na długość ćala, ugotowanych oddzielnie w wodzie i włożyć je w wazę, podając na stół. Gdy niema rosółu, można tę zupę robić na smaku z włoszczyzny, zaprawiając ją wtedy koniecznie śmietaną. Jeżeli zaś zupa bez śmietany, to wydając rozbić w wazie 2 żółtka i w rozbite lać gorącą zupę.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"