
Zupa z kalafiorów ?purée.?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1455 razy.

Purée zowie się każda zupa przecierana, czy to ze zwierzyny, z drobiu lub z jarzyn. Oprócz tego ?purée? zowią się kartofle lub groch przecierany na gęsto, podawany do ozora, peklówki lub polędwicy. Otóż ugotować zwyczajny rosół - może on być cielęcy, z dróbek, jeżeli właśnie na obiad są kotlety cielęce lub drób na pieczone. Po zagotowaniu rosółu i włożeniu włoszczyzny, która powinna być w całości - wziąć na cztery osoby dwa duże kalafiory oczyszczone, wrzucić w zimną osoloną wodę, dać się raz zagotować, co się zowie po kucharsku ?blanżerowaniem,? odlać wodę, kalafiora połupać w kawałki, włożyć w rosół i dać im się rozgotować zupełnie. Wtedy przefasować przez rzadkie sitko cały rosół, odrzucając marchew i pory, (seler i pietruszkę można razem fasować, bo te nie psują smaku kalafiorów), przelewając tak długo aż się zupa okaże gęstawa; wziąć łyżkę pełną młodego masła, zagotować na biało z łyżką mąki najpiękniejszej, zaprawić zupę i zagotować, a w wazę wpuścić 2 żółtka dobrze rozbite z łyżką wody, lać zupę gorącą powoli, aby się jajko nie zwarzyło, a zupa nabrała pewnej jednolitości. Do tej zupy podają się paszteciki, w jakim kto chce ciście, lub grzanki z parmezanem.

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