Zupa klarowna z jarzyn

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1610 razy.

Oczyściwszy starannie, pokrajać drobno jak makaron dużo różnych jarzyn i włoszczyzny, jako to: galarepy, marchwi, selerów, pietruszki, groszku zielonego, dodając kalafiorów drobno rozebranych, szparagów w kostkę krajanych, kapusty włoskiej krajanej w ćwiartki; to wszystko wrzucić z kawałkiem cukru do rondelka w masło i niech się krótko smaży. Rondelek postawić trzeba na wolnym ogniu i potrząsać często, aby się jarzynki zarumieniły, a nie przypaliły. Następnie, podlać wodą tyle, ile zupy potrzeba, dać korzeni, kilka cebul upieczonych w piecu i gotować, aby się smak z włoszczyzny dobrze wygotował. Zupa ta powinna mieć kolor bulionu; jeżeli nie dosyć brunatna, to w takim razie dodać trochę karmelu. Po dostatecznym wygotowaniu jarzyn przecedzić zupę i podać z grzankami. Zupę można także zabielić śmietaną. Można też zrobić do niej makaron z naleśników. Rozbić w tym celu dwa jaja i trochę słodkiej śmietanki i mąki, dodać odrobinę soli, upiec z tego cienkie naleśniki, pokrajać na drobny makaron, włożyć w zupę, zagotować i wlać do wazy.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"