
Zupa brokułowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5922 razy.

50 dag mrożonych brokułów

10 dag śmietany

10 dag gotowanej szynki

2 łyżki masła

4 kromki pieczywa tostowego

rzeżucha

sól, biały pieprz

Brokuły rozmrozić , podzielić na różyczki. Gotować 20 min w osolonej wodzie. Szynkę pokroić w drobne paseczki. Kilka różyczek brokułów wyjąć . Resztę zmiksować . Zupę zabielić , doprawić do smaku solą i pieprzem. Chwilę pogotować . Odłożone różyczki brokułów ponownie wrzucić do zupy. Całość podgrzać . Z pieczywa tostowego wyciąć kwiatki. Pozostałe części chleba pokroić w małe romby. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu. Usmażyć pieczywo na złoty kolor. Z reszty masła uformować cztery kuleczki. Obtoczyć je w rzeżusze. Posypać chrupkim pieczywem, pozostałą rzeżuchą i paseczkami szynki. Przed podaniem zupę brokułową ponownie doprawić . Dodać kwiatki z grzanek, na środku każdego kwiatka ułożyć "zieloną kuleczkę".