
Zupa kalafiorowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5159 razy.

potrzeba nam:

sporego kalafiora,

3-4 pory,

1 srednia cebule,

troche masla,

kostke rosolowa (lub jarzynke),

smietane,

nieduzy peczek koperku,

cytryne.

na masle smazymy posiekane biale czesci pora i cebule. gdy sie zeszkla, wrzucamy kalafiora pocietego na male rozyczki, dolewamy rozsadna ilosc wody (nie musi zakrywac kalafiora!), posiekane jasnozielone czesci porow (calkiem ciemne odrzucamy), duzo koperku (troche koperku zostawiamy do posypania) i kostke rosolowa (lub jarzynke). gotujemy do miekkosci. po ugotowaniu przecieramy przez sitko lub miksujemy, zabelamy smietana.

ja podaje to tak: do miseczki wlewam zupke, wkladam troszke gestejsz smietany (do samodzielnego rozmieszania przez jedzacego!), posypuje koperkiem i skrapiam sokiem z cytryny.

zupke owa uwielbiam, znajomi tez chwala. jest to lekko zmodyfikowany przepis z Gaz.Wyb.

From: Kasia Kulpa kkulpa@domek.slodki.domek