



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Zupa jarzynowa zasmażana

Fasolkę obrać z włókien

Składniki:

- pietruszka, 1 łyżk.
- koperek, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- masło, 4 dag
- ziemniak, 30 dag
- groch zielony, 10 dag
- fasola szparagowa, 20 dag
- kalafior, 1 szt.
- marchew, 10 dag
- kapusta włoska, 20 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- kości, 25 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości opłukać, oczyścić, ugotować wywar. Gdy warzywa ugotują się, wywar odcedzić, warzywa pokrajać, włożyć do wazy. Kalafior opłukać, podzielić na części. Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać w drobną kostkę. Fasolkę szparagową opłukać, obrać z włókien, pokrajać na małe, skośne kawałki. Na odcedzonym wywarze ugotować kalafior, ziemniaki, groszek lub fasolkę szparagową. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować i posolić do smaku. Do zupy dodać pokrajaną zieleninę. W zimie dodać do zupy ugotowaną osobno suchą fasolę (10 dkg) zamiast fasolki szparagowej i groszku zielonego. Podawać z grzankami.

