



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

Zupa jarzynowa ze śmietaną

Podawać z grzankami, lanym ciastem, ryżem.

Składniki:

- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- kapusta włoska, 20 dag
- marchew, 10 dag
- kalafior, 1 szt.
- fasola szparagowa, 20 dag
- ziemniak, 30 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- koper, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości opłukać, oczyścić, ugotować wywar. Opłukać, oczyścić, poszatковать warzywa, dodać trochę masła i udusić z małą ilością wody na silnym ogniu, pod przykryciem. Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać w kostkę. Kalafior opłukać, podzielić na części. Wywar odcedzić, ugotować w nim kalafior i ziemniaki. Mąkę rozmieszać w śmietanie. Podprawić zupę śmietaną, mieszając zagotować, dodać sól. Do zupy dodać osobno uduszone warzywa i zieleninę siekaną.

