



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

Zupa kalafiorowa lub brokułowa

Głęb kalafiora należy dobrze oczyścić

Składniki:

- włoszczyzna, 25 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 1 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować wywar z włoszczyzny, odcedzić. Opłukać kalafior, głęb oczyścić ze zdrewniałej skórki, ugotować w wywarze, przetrzeć. Wymieszać mąkę z kilkoma łyżkami śmietanki, wlać na wrzący wywar, zagotować. Zupę posolić, dodać 1 łyżeczkę cukru, żółtka.

