



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa kalafiorowa

Podaje się z groszkiem ptysiowym, grzankami, lanymi kluskami, łazankami.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- śmietana, 12 dag
- kalafior, 50 dag
- wywar z włoszczyzny, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Kalafiory umyć, wymoczyć w wodzie z dodatkiem octu, kwiat podzielić na różyczki, głąb drobno pokrajać, zalać małą ilością wywaru, ugotować nie przykrywając na silnym ogniu do miękkości, po czym połączyć z przecedzonym wywarem. Zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną, doprawić solą i cukrem.

