



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Zupa orzechowa

Smaczna zupa wprost na wigilijny stół .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- orzechy włoskie, 20 dag
- wywar z włoszczyzny, 1 l
- śmietanka kremowa, 1 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz biały, 2 szczypta
- cukier, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1 . Orzechy zmiel , dodaj do wywaru warzywnego i zagotuj na małym ogniu , od czasu do czasu mieszając .2 . Śmietanę połącz z żółtkami i utrzyj na jednolitą masę . Przypraw solą , pieprzem i cukrem .Cieniutkim strumieniem wlej do wrzącego wywaru , nie przerywając mieszania . Nie dopuść do zagotowania . Przed podaniem udekoruj połówkami orzechów .

