



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

Zupa kalafiorowa lub brokułowa ze śmietaną

Podawać z ziemniakami lub grzankami.

idealne dla dzieci

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- masło, 4 dag
- kalafior, 1 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- kości, 25 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości opłukać, oczyścić, ugotować wywar. Kalafior opłukać, obrać z liści, podzielić na części, głąb oczyszczony ze zdrewniałych części pokrajać w paski. Gdy warzywa ugotują się, odcedzić wywar, ugotować w nim kalafior. Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącego wywaru, mieszając gotować, dodać śmietanę i sól do smaku. Podawać z młodymi ziemniakami z koperkiem lub grzankami.

