

Zupa selerowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zupa selerowa

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag selera -
- 20 dag kości -
- 15 dag włoszczyzny -
- 1 i 3/4 l wody -
- 1/8 l śmietanki -
- 1 żółtko surowe -
- 2 dag mąki -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ugotować wywar z kości i warzyw, odcedzić.
- 2.** Selery obrać z łupinki, opłukać, zalać wrzącą wodą, osolić, ugotować w całości. Ugotowane selery przetrzeć przez sito, połączyć z przecedzonym wywarem, dosolić.
- 3.** Mąkę rozmieszać w 1/8 l zimnej wody, wlać do zupy, zagotować. Tuż przed podaniem dodać śmietanę rozmąconą z żółtkiem.

Jak podawać?

Podawać z groszkiem ptysiovym, kluskami francuskimi, grzankami.