

SPORZĄDZANIE ZUPY KREM Z BROKUŁ:

- 1) Ugotować wywar z warzyw i kości lub mięsa.
- 2) Z masła i mąki przygotować podprawę zacieraną.
- 3) Wywar, gdy już warzywa będą ugotowane odcedzić.
- 4) Do odcedzonego wywaru wrzucić brokuły i gotować tak długo, aż się rozgotują
- 5) Ponownie odcedzić wywar, a brokuły, które zostają na sitku zmiksować dodając wywar (pomaga w łatwiejszym miksowaniu).
- 6) Złączyć zmiksowane brokuły z resztą wywaru i zagotować.
- 7) Do gotującej się zupy włożyć schłodzoną podprawę zacieraną.
- 8) Zagotować ponownie i ściągnąć z płyty.
- 9) Do śmietany dodać same żółtka i mieszać dodając powoli zupę (tzw. zaparzanie śmietany).
- 10) Wlać całość do zupy, mieszać, już nie gotować, doprawić do smaku.

Zupę najlepiej odgrzewać w kąpielii wodnej.

Podobnie wykonujemy pozostałe zupy krem tylko zmieniamy składnik główny np. kalafior, por, groszek konserwowy itp.

Aby zupa lub sos pomidorowy miały ładną intensywną barwę dobrze jest przed podaniem koncentratu do zupy przesmażyć go na patelni z niewielką ilością tłuszczu najlepiej masła.

Szykując na obiad marchewkę zagęszczając na końcu można ją oprószyć mąką stopniowo dodając do potrawy i regulując gęstość potrawy. Oprószanie mąką polega na stopniowym posypywaniu gotującej się potrawy mąką z odrobiną cukru i ponownym jej zagotowaniu.