

Zupa z pasternaku



Składniki

1 l wywaru jarzynowego

1 kg pasternaku

3 łyżki mąki

kukurydzianej

2 łyżki masła

2 ząbki czosnku

4 żółtka

lubczyk

sól

pieprz

cząber

Opis wykonania

Zupy domowe są uwielbiane zarówno przez dzieci, jak i dorosłych.

Zupa z pasternaku zrobi furorę w Twojej kuchni. Jej niecodzienny smak, który na długo pozostaje w pamięci, spowoduje, że często będzie gościć w menu.



Pasternak obieramy, kroimy w kostkę Mumem i obtaczamy w mące kukurydzianej. W garnku rozgrzewamy masło i podsmażamy pasternak z czosnkiem na rumiany kolor.



Dodajemy bulion warzywny. Gotujemy na wolnym ogniu przez 15 min. W misce ucieramy żółtka z 1 łyżką masła, dodajemy powoli do zupy energicznie mieszając.



Przyprawiamy cząbrem, solą i pieprzem do smaku. Podajemy z groszkiem ptysiowym.