Solferino

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biała część pora	1 kawałek
ziemniaki	2 szt
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
śmietana 22-procentowa	0,6 szklanki
żółtko jajek	2 szt
koperek	1 łyżka
sól	1 szczypta
cukier	1 szczypta
rosół warzywny	4 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
groszek konserwowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego wywaru z kostki warzywnej Kucharek włożyć por oraz obrane, opłukane i pokrojone ziemniaki. Gdy ziemniaki będą miękkie, dodać odcedzony groszek i koncentrat pomidorowy. Zupę zagotować, zdjąć z ognia, doprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat i cukrem, zmiksować. Zaciągnąć żółtkami rozprowadzonymi najpierw śmietaną, a później niewielką ilością zupy. Podawać w bulionówkach posypaną koperkiem.

Do zupy można także podać grzanki z bułki, zapieczone w piekarniku.