



Sopa de guisantes verdes

Bezelye Çorbası



3 vaso de guisantes verdes frescos
10 cabezas hojas de lechuga
10 - 15 tallos de perejil
1 cebolla mediana
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
4 vaso de agua
2 vaso de caldo o caldo de pollo
1/3 vaso de aceite de girasol
1+1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
3 - 4 rebanadas de pan rancio
2 cucharadas de aceite de girasol

- # Hierva la mezcla de 4 vaso de agua y 1 / 4 cucharadita de bicarbonato de sodio. Añadir la limpieza guisantes, lechugas piezas de la cabeza, perejil y rodajas de cebolla finamente en él
- # Cook en la olla durante 1 hora. O bien, cocinar en olla a presión durante 5 minutos más, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Retire de la olla y enfriar en un tiempo que la cepa A continuación, obligando en ellos para que se conviertan en puré. Puede combinar las verduras también.
- # Agregar 2 vaso de caldo y la sal en el puré, y hervir durante 10 minutos.
- # Mientras tanto, dados los rebanadas de pan rancio. Fry las piezas con 2 cucharadas de aceite de girasol en color rosa. Deje que se enfríe.
- # Bubbles convertirse en la sopa hirviendo, eliminar las burbujas de estas por una cuchara. Por último agregar el 1/3 vaso de aceite de girasol, que se convierte en caliente en una sartén aparte, en la sopa. Hervir el caldo durante unos 1-2 minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en cuencos y espolvorear el pan frito en trozos la sopa.

Nota: Si usted no freír los pedazos de pan, pueden hundirse en el cuenco de la harina.