



Рецепт рассчитан на четыре порции. Приготовьте следующие ингредиенты: четыре столовых ложек маргарина или масла, один кочан капусты, две с половиной чашки куриного бульона, полторы столовой ложки муки, два яичных желтка, одну мелко нарезанную луковицу, тертый сыр, мелко нарезанный шнитт-лук, 2/3 чашки густых сливок, черный молотый перец и соль.

Очистите цветную капусту от листьев и промойте ее, разделите на отдельные небольшие кочанчики. Отварите их в соленой воде – пять минут, смотрите, чтобы газ был не сильным. Затем капусту процедите и отложите в сторону.

Распустите в кастрюле сливочное масло, добавьте муки и разогревайте 1-2 минуты. Сняв с огня, перемешайте смесь с куриным бульоном, добавьте репчатого лука и снова поставьте массу на огонь. Сначала доведите до кипения, а потом оставьте доходить на слабом огне в течении двадцати минут.

Остудите и добавьте отложенную ранее цветную капусту. Все перемешайте, протрите через сито и перелив обратно в кастрюлю поставьте опять на огонь.

Взбейте желтки совместно с тертым сыром и сливками, вылейте все это в суп. Продолжайте варить суп, не доводя его до кипения.

Осталось заправить суп солью, перцем и тертым мускатным орехом.