

На 4 порції: 2л води, 250г кольрабі, 40г вершкового масла, 30г борошна, 100мл молока (вершків). 1 жовток, зелень петрушки, сіль за смаком.



Терту кольрабі треба покласти до киплячої води. Далі всипати сіль. Поставити варити до приготування. З 30г масла і борошна приготувати світлу заправку, розмішати з водою і додати до кольрабі, небагато проварити, процідити, кольрабі протерти. Покласти протерту кольрабі у відвар і дати закипіти. У киплячий суп опустити [фрикадельки](#) і все варити десь хвилин 10.

[Суп](#)

зняти з плити, влити молоко, розмішане з жовтком, покласти нарізану петрушки і масло.

Також читайте: [Курча в холодці](#) та [Квасоляний суп з галушками](#)