

## КОНСОМЕ (појачана супа)

Потребне намирнице (за 10 порција): говеђе супе 2,5 литара, корјенасто поврће и зелен 200 g, со 3 g, бибера у зрну и лаворовог листа 2 g, немасног говеђег меса 200 g, јаја (бјеланаца) 3 ком, парадајз пире 10 g, коњак  $\frac{1}{2}$  dcl.

Начин припремања. Немасно говеђе месо самљети и ставити у шерпу, додати бјеланца, букет – гарни (корјенасто поврће) сјечено на листиће, бибер у зрну, лаворов лист и парадајз пире. Сипат у млаку немасну говеђу супу и све варјачом измијешати. Загријавати на нижој температури, мијешати по дну шерпе да не загори. Када прокува више се не смије мијешати, да се не замути. Треба тихо да кува без поклопца 30 минута. Проциједити кроз чисто етаминско платно. Салвет – папиром покупити масноћу. Сервира се у супеним шољама са двије дршке, односно ручке, у топлом или хладном стању. Зачињава се приликом поруцбине конобара по жељи госта неким жестокиим пићем (коњак, вињак) или неким вином (шампањац). Може се служити са додацима или без њих. По додатку добија назив.