
Hamburska zupa z węgorza

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1302 razy.

50 dag świeżego węgorza
50 dag kości wołowych
12-15 dag wędzonego mięsa
włoszczyzna
pół szklanki suszonych śliwek
pół szklanki świeżego, zielonego groszku
2 łyżki drobno posiekanego koperku
pół łyżeczki cukru
pieprz
sól

Kości i wędzone mięso (mogą też być skórki wędzonego boczku) zalać 1-5 l zimnej wody i gotować ok. 1 godz., po czym przecedzić. Do rosółu włożyć obraną i pokrajaną włoszczyznę oraz umyte śliwki, chwilę gotować, po czym dodać zielony groszek, a po 10 min kawałki sprawionego węgorza i osolić. Gotować 10-12 min. Zupę przyprawić mielonym pieprzem, cukrem i posiekanym koperkiem. Bardzo gorącą podawać na stół ze słonymi paluszkami albo groszkiem ptysiowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD