
Wywar z kości jako podstawa zup

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1611 razy.

2 litry wody
25 dkg warzyw mieszanych
25-50 dkg kości
1 1/2 -2 dkg soli

Krucze kości wołowe lub cielęce opłukać starannie, drobno porąbać , zalać zimną wodą, podgotować . Oczyszczyć warzywa szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać , opłukać , większe sztuki przekrajać , włożyć do przygotowanych kości, posolić i gotować . Gdy resztki mięsa przy kości ugotują się, wywar odcedzić , połączyć z głównym składnikiem i zupę podprawić . Drobne resztki mięsa pokrajać , włożyć do zupy. Gdy jest ich więcej, można je zużyć jako nadzienie do pierogów, naleśników itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD