
Krupnik na podróbkach

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1634 razy.

50 dkg mięsa z kość mi (ogonów lub łba wołowego)
podróbki z drobiu
30 dkg krup jęczmiennych, perłowych lub siekanych drobnych
zielony koperek i pietruszka
30 dkg warzyw mieszanych (bez kapusty)
1 szklanka śmietany lub 4 dkg masła
35 dkg ziemniaków
sól

Mięso i podróbki opłukać , włożyć do wrzącej wody i podgotować . Krupy opłukać , a gdy mięso na pół ugotowane, włożyć je i razem gotować powoli, bez przykrycia. Warzywa opłukać , oczyścić , zetrzeć , zalać wrzącą wodą i ugotować . Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać w małe kawałki. Gdy mięso i podróbki zupełnie miękkie, wyjąć z wywaru, pokrajać , do wywaru dodać ziemniaki i ugotować . Do zupy włożyć pokrajane mięso, wywar wraz z połową warzyw, dodać śmietanę lub surowe masło, sól do smaku i silnie ogrzać . Do każdego talerza z zupą włożyć krajaną zieleninę. Podawać z chlebem. Porcja tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD