
Zupa fasolowa na mięsie z zacierką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1452 razy.

15 dkg białej fasoli sól
40 dkg mięsa z kość mi (ogony, łeb pręga),
zielenina
30 dkg warzyw mieszanych
6 dkg słoniny
1 cebula

Zacierka
20 dkg mąki
2 jaja
2 łyżki wody

Zagotować i ostudzić 2 i 1/2 raza tyle wody, ile fasoli. Fasolę przebrać , opłukać , zalać wodą i namoczyć na kilka godzin. Nazajutrz w tej samej wodzie zagotować . Mięso opłukać , dodać fasolę i powoli razem ugotować , w czasie gotowania uzupełniać odparowaną wodą. Warzywa opłukać , oczyścić , zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Gdy mięso i fasola są miękkie, dodać warzywa i szybko ugotować . Sporządzić zacierkę. Gdy warzywa w zupie są ugotowane, wsypać zacierkę, ugotować na brzegu płyty, odstawić . Cebulę pokrajać , lekko zrumienić z tłuszczem, wlać do zupy, dodać soli, pieprzu i zielonej pietruszki. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 3/4 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD