
Zupa z flaczków cielęcych (krezek) na kościach z ziemniakami

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1403 razy.

50 dkg kości cielęcych
6 dkg masła
1 kg krezek cielęcych
15 dkg warzyw mieszanych (bez kapusty)
3 dkg mąki
majeranek
sól

Krezki starannie umyć pod bieżącą wodą i wielokrotnie płukać, włożyć do wrzącej wody, zagotować i odcedzić. Kości opłukać, porąbać. Zagotować wodę, włożyć kości i podgotować je. Warzywa opłukać, oczyścić i zetrzeć. Po godzinie włożyć do wywaru z kości obgotowane flaczki i warzywa i powoli ugotować do miękkości, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Miękkie flaczki wyjąć, pokrajać drobno. Z masła i mąki sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącego wywaru, włożyć flaczki, dodać soli i majeranku, zagotować. Podawać z ziemniakami. Porcję tej żupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD