
Zupa ze słodkiej kapusty na mięsie z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1948 razy.

15 dkg włoścyszyny (bez kapusty)
60 dkg pomidorów lub 3 łyżki powideł pomidorowych (5 dkg)
25 dkg wieprzowiny z kość mi
50 dkg kapusty cukrowej
1 szklanka śmietany
1 duża cebula
4 dkg mąki
sól
kminek

Zagotować 2 1/2 litra wody, włożyć opłukane mięso i powoli ugotować. Kapustę opłukać, zszatkować, cebulę obrać, drobno pokrajać. Gdy mięso ugotowane, wyjąć je, obrać z kości, pokrajać na kawałki. Do zupy włożyć kapustę i cebulę, i powoli ugotować bez przykrycia, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Pomidory opłukać. Podzielić na cząstki, włożyć do ugotowanej kapusty, szybko zagotować. Zupę podprawić: dodać do śmietany, mąkę, rozmieszać, aby nie było grudek, wlać do zupy, zagotować, dodać soli i pokrajane mięso. Podawać z ziemniakami tłuczonymi. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD