
Zupa z kapusty włoskiej na mięsie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1477 razy.

15 dkg mieszanych warzyw
sól
25 dkg wieprzowiny z kość mi lub 5 dkg kielbasy
pieprz
2 ząbki czosnku
40 dkg poszatkowanej włoskiej kapusty
1 szklanka śmietany
4 dkg mąki
40 dkg ziemniaków

Mięso opłukać i pokrajać na małe kawałki. 2 1/2 litra wody zagotować , dodać mięso i powoli ugotować . Warzywa umyć , oczyścić , opłukać i zetrzeć . Kapustę opłukać i pokrajać na grubą kostkę. Starte warzywa i kapustę włożyć do zupy z mięsem, ugotować w odkrytym naczyniu, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Ziemniaki umyć , obrać , pokrajać na kawałki. Gdy mięso jest już całkiem miękkie, do zupy dodac ziemniaki, ugotować . Zupę podprawić śmietaną z mąką, zagotować , dodać pieprzu, soli i roztarty czosnek. Podawać z chlebem razowym. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 3/4 litra. Jeżeli do zupy dodajemy kielbasę, zmyć ją, pokrajać na porcje i włożyć do zupy po podprawieniu jej śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD