
Zupa pomidorowa zasmażana lub z podprawą zacieraną

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2443 razy.

25 dkg kości
3 dkg tłuszczu (masła)
25 dkg włoszczyzny
4 dkg mąki
50 dkg pomidorów
sól
2 dkg masła
cukier
5 dkg cebuli
zielony kaperek

Włoszczyznę (i kości) umyć , oczyścić , opłukać , ugotować , odcedzić . Pomidory opłukać , podzielić na części, ugotować z masłem i cebulą na silnym ogniu pod przykryciem, przetrzeć . Sporządzić jasno zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować , dodać przetarte pomidory, sól i cukier do smaku. Podawać z grzankami lub ryżem, makaronem, lanym ciastem, ziemniakami. W letnim sezonie można do tej zupy dodać po podprawieniu dojrzałe, surowe - a nie gotowane - przetarte pomidory i tylko ją mocno ogrzać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD