
Zupa z porów na mięsie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1439 razy.

25 dkg mięsa wieprzowego z kość mi lub 25 dkg kiełbasy
1,5 dkg ziemniaków
4 dkg mąki
1-1 1/2 szklanki śmietany
15 dkg warzyw mieszanych, sól
25 dkg porów
pieprz

Zagotować 2 1/2 litra wody, włożyć opłukane surowe mięso i powoli ugotować , jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodą. Warzywa opłukać , oczyścić , zetrzeć i włożyć do zupy, gdy mięso jest już prawie ugotowane. Miękkie mięso wyjąć , obrać z kości, pokrajać i włożyć do wazy. Pory oczyścić , opłukać , pokrajać na małe kawałki, dodać przy końcu do zupy , ugotować nie nakrywając garnka. Zupę podprawić śmietaną z mąką, zagotować , dodać soli i pieprzu do smaku. Podawać z ziemniakami posypanymi zieleniną. Wywar z ziemniakami wlać do zupy. Gdy zamiast mięsa do zupy dodajemy kiełbasę, trzeba ją opłukać w gorącej wodzie , pokrajać na porcje i włożyć do zupy po jej podprawieniu. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 3/4 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD