
Zupa ziemniaczana na mięsie z pomidorami (zimowa)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1492 razy.

50 dkg tłustego mięsa z kość mi
4 dkg mąki
20 dkg warzyw mieszanych
2 łyżki powideł pomidorowych
60 dkg ziemniaków krajanych
6d kg smalcu
sól
1 cebula
papryka

Mięso opłukać , włożyć do wrzącej wody i powoli ugotować ; gdy jest już miękkie, wyjąć , obrać z kości, pokrajać .
Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać na części. Warzywa opłukać , oczyścić , zetrzeć , włożyć do wywaru wraz z ziemniakami, ugotować i przetrzeć przelewając wywarem, zagotować . Sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę z cebulą. Zasmażkę wlać do wrzącej zupy, dodać mięso, sól, paprykę i pomidory, zagotować . Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 3/4 litra.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD