
Zupa ziemniaczana z baraniną (jesienna)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

50 , dkg mięsa baraniego z kością
4 dkg mąki
20 dkg warzyw mieszanych
sól
60 dkg ziemniaków krajanych
pieprz
50 dkg pomidorów
2 ząbki czosnku
6 dkg smalcu

Mięso opłukać , zalać wrzącą wodą i powoli gotować , dodać oczyszczoną włoszczyznę, ugotować i wywar odcedzić , mięso obrać z kości, pokrajać . Jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać na małe kawałki, włożyć do odcedzonego wywaru, ugotować . Pomidory opłukać , pokrajać na części. Sporządzić zasmażkę lekko zrumienioną, wlać do wrzącego wywaru, dodać pomidory, pokrajane mięso, sól, pieprz, zagotować . Przed wydaniem dodać roztarty czosnek lub drobno krajane listki czosnku. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD