
Zupa drwali

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2010 razy.

Szklanka fasoli
szklanka grochu
50 dag mielonego mięsa
1 kg kości wołowych lub wieprzowych
jajko
pieprz
sól
pół szklanki śmietany
porcja włośzczyzny

Z włośzczyzny i kości ugotować wywar i odcedzić . Włożyć namoczony groch oraz fasolę i ugotować do miękkości. Do mielonego mięsa dodać jajko, sól i pieprz, dokładnie wymieszać i wyrobić . Formować z niego małe kulki, ugotować je w osolonej wodzie. Dodać do wywaru i jeszcze raz zagotować . Jeżeli zupa okaże się zbyt gęsta, można rozcieńczyć ją wodą, w której gotowały się pulpety. Osolić do smaku, a przed podaniem podprawić kwaśną śmietaną. Zupę tę podaje się z kromkami czarnego chleba, smażonymi na tłuszczu i posypanymi kminkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD