

---

# Zupa drwali

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1981 razy.

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

Z włoścзыzny 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