

---

# Zupa ogonowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2013 razy.

2 wołowe ogony  
porcja włoszczyzny  
1 cebula  
2 suszone grzyby  
10 dag przecier pomidorowego  
łyżka mąki ziemniaczanej  
sól  
pieprz  
ziele angielskie  
listek laurowy  
15 dag włoskiego makaronu

Ogony dokładnie oczyścić , umyć , sparzyć , zalać zimną wodą (1,5 l), zagotować i zdjąć szumowiny. Do wrzącego wywaru wrzucić obraną i umytą włoszczyznę oraz umyte i pokrajane grzyby. Dodać cebulę, listek laurowy i ziele angielskie. Gdy ogony będą zupełnie miękkie, przecedzić wywar, dodać przecier pomidorowy wymieszany z mąką ziemniaczaną, zagotować , osolić i przyprawić pieprzem. Ogony obrać z kości, mięso pokrajać w kawałeczki, marchewkę - w talarki i wrzucić do zupy. Podawać z ugotowanym osobno włoskim makaronem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD