Zupa ogonowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1926 razy.

2 wołowe ogony
porcja włoszczyzny
1 cebula
2 suszone grzyby
10 dag przecieru 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