
Zupa z rzepy z wkładką mięsną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1423 razy.

50 dag baraniny z kością
porcja włoszczyzny
40 dag rzepy
2 cebule
łyżeczka margaryny
płaska łyżeczka mąki
sól
pieprz
cukier

Z mięsa i włoszczyzny zalanych 1,5 l wody ugotować wywar i odcedzić . Osobno ugotować w niewielkiej ilości wody obraną i drobno pokrajaną rzepę. Gdy będzie miękka, przetrzeć ją przez sito, przelewając wodą, w której się gotowała. Połączyć przetartą rzepę z wywarem mięsnym. Cebule zarumienić na blasze, dodać do zupy i pogotować , po czym je usunąć . Doprawić solą, pieprzem i cukrem. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę i zagęścić zupę. Ugotowaną baraninę pokrajać w kostkę i włożyć do wazy. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD