
Polewka kaszubska - mięsna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1804 razy.

30 dag mięsa rostbefowego
połówka niewielkiego kurczaka
30 dag zielonego groszku
porcja włoszczyzny bez kapusty
liść laurowy
ziele angielskie
sól
nać pietruszki

Mięso i kurczaka umyć , włożyć do 2 l zimnej wody, podgrzać wolno do zagotowania i na bardzo słabym ogniu utrzymywać w stanie wrzenia przez 40 min. Po tym czasie dodać obraną i pokrajaną w słupki włoszczyznę, listek laurowy oraz ziele angielskie i dalej gotować bardzo wolno przez 50 min; przy końcu włożyć zielony groszek. Mięso oddzielić od kości, pokrajać w słupki, włożyć z powrotem do zupy, zagotować , przyprawić solą i pieprzem. Pietruszkę drobno posiekać i posypać polewkę przed podaniem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD