
Zupa mięsna po warmińsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1809 razy.

30 dag wołowiny bez kości
1 cebula
5-6 średniej wielkości ziemniaków
pół szklanki śmietany
łyżka mąki ziemniaczanej
nać pietruszki
4-5 ziaren ziela angielskiego
liść laurowy
sól

Mięso włożyć do 2 l zimnej wody i ugotować z dodatkiem pokrajanej cebuli. Gdy będzie miękkie, ostudzić i przepuścić przez maszynkę. W wywarze ugotować obrane i pokrajane ziemniaki, zagęścić, dodając mąkę ziemniaczaną rozmieszaną w niewielkiej ilości wywaru i zagotować. Wlać śmietanę, włożyć zmielone mięso i posiekaną nać pietruszki. Osolić i podawać z pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD