
Zupa z makaronowego ciasta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

Kuchnia węgierska

500 g ziemniaków

150 g wędzonego boczku

1 jajo

1 łyżeczka mielonej papryki

mąka

1 strąk tureckiego pieprzu

sól

Z mąki i jaja zagnieść twarde ciasto, cienko je rozwałkować i na oprószonej mąką stolnicy zostawić do wysuszenia. Później rozrywać je rękami na kawałki wielkości 1 cm. Ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie. Usmażyć na patelni drobno pokrojony boczek wędzony i po wyjęciu skwarek zrumienić na wytopionym tłuszczu kawałki ciasta. Zrumienione na złoty kolor kawałki oprószyć mieloną papryką, zalać wywarem z ziemniaków, posolić, dodać pieprz turecki i stopniowo dodawać na półmiękkie kostki ziemniaków oraz skwarki. Gotować dalej na bardzo słabym ogniu, aby ciasto się nie rozpadło. Kto nie ma czasu albo ochoty samemu przyrządzić ciasta makaronowego, może posłużyć się gotowym makaronem jajecznym, co znacznie skróci czas przygotowania zupy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD