
Zupa z jagnięcia z estragonem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1439 razy.

Kuchnia węgierska

głowa jagnięcia

1 łyżka mąki

2 jagnięce nóżki

2 żółtka

2 porcje włoszczyzny

1 filiżanka kwaśnej śmietany

1 cebula

ocet

szczypta drobno posiekanych liści estragonu

sól

obsmażony chleb

Z głowy jagnięcia zdjąć skórę, dokładnie ją oczyścić i usunąć tłuszcz. Głowę i nóżki dokładnie wypłukać i razem z włoszczyzną gotować w osolonej wodzie. Po jakimś czasie dodać liście estragonu i posiekaną cebulę; gdy wszystko jest miękkie, przecedzić, dodać kwaśną śmietanę wymieszaną z mąką, przyprawić octem i zagotować. Mięso oddzielić od kości i włożyć do zupy. Szpik podawać z obsmażonymi kromkami chleba.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD