
Zupa karpacka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1789 razy.

Kuchnia węgierska

350 g baranich żeberek

trochę kminku

1 cebula

200 g fasolki szparagowej

40 g tłuszczu

200 g ziemniaków

1 łyżeczka mielonej papryki

1 liść laurowy

sól

2 filiżanki kwaśnej śmietany

Posiekaną cebulę zrumienić na rozgrzanym tłuszczu, dodać pokrajane w kostkę żeberka, mieloną paprykę, kminek i liść laurowy, posolić i wolno dusić pod przykryciem. Obrane ziemniaki pokrajać w kostkę i razem z fasolką szparagową gotować w osolonej wodzie w innym garnku. Gdy są prawie miękkie wlać do mięsa razem z wywarem i gotować do miękkości. Dodać kwaśną śmietanę i jeszcze raz zagotować. Zupę podawać gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD