
Zupa karpacka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1822 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