
Zupa z podrobów drobiowych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1545 razy.

Kuchnia węgierska

400 g podrobów z kurczaka

1 pęczek zielonej pietruszki

2 marchwie

1 łyżeczka posiekanej cebuli

2 pietruszki

40 g masła

1 kalarepa

2 żółtka

plaster selera

1 filiżanka kwaśnej śmietany

100 g fasolki szparagowej

sok z cytryny

50 g świeżych grzybów sól

Podroby z kurczaka dokładnie umyć , ugotować w osolonej wodzie, często szumując. Oczyszczoną włoszczyznę pokroić w kostkę, grzyby pokroić w plasterki; wszystko razem z fasolką szparagową i cebulą dusić w tłuszczu, w razie potrzeby dolewać trochę wody, dodać dc miękkich podrobów i jeszcze przez kilka minut pogotować . W wazie, w której zupa podana zostanie na stół, wymieszać żółtka z kwaśną śmietaną, sokiem z cytryny i posiekaną zieloną pietruszką i zalać gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD