
Zakwaszona zupa z gołębiam

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

Kuchnia węgierska

1 młody gołąb

1 łyżka mąki

30 g tłuszczu

sól

2 marchwie

sok z 1/2 cytryny

1 pietruszka

2 żółtka

plaster selera

1/2 filiżanki kwaśnej śmietany

Wypatroszonego, oczyszczonego gołębia podzielić na cztery części, umyć i dusić na małym ogniu, dodać pokrojoną w plasterki włoszczyznę, zalać odrobiną wody (1/2 łyżki wazowej), posolić i udusić na półmiękkko. Oprószyć mąką i dobrze wymieszać, dolać wody i wszystko razem gotować do miękkości. W wazie utrzeć na jednolitą masę żółtka, kwaśną śmietanę i sok z cytryny, dodać drobno posiekaną zieloną pietruszkę i zalać gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD