
Zupa mięsna książęca

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1568 razy.

Kuchnia węgierska

Nie ma zwyczaju komentowania recept kucharskich. W tym szczególnym przypadku muszę to jednak uczynić, ponieważ jest to najlepsza węgierska zupa mięsna. W pięknym kraju naddunajskim częstowano nią książęta, królów i cesarzy. Zupa ugotowana z podanej ilości składników starcza dla więcej osób niż cztery, resztę można wciąż odgrzewać i podawać na stół.

1 kg polędwicy
1 świeża papryka
500 g kości wołowych
1 cebula
4-5 kości szpikowych
1 ząbek czosnku
1/4 główki włoskiej kapusty
kilka ziarenek pieprzu
1/4 główki białej kapusty
1 ziemniak
1/2 selera z nacią
sól
2 kalarepy
1 pęczek zielonej pietruszki
3 marchwie
szczypta mielonej papryki
2 pietruszki
1 strąk suszonego pieprzu tureckiego
20 g suszonych grzybów
20 g tłuszczu
1 pomidor
makaron

Mięso i kości umyć w zimnej wodzie, zalać w garnku 3 l wody i gotować na małym ogniu 1 godz., od czasu do czasu szumując. Warzywa umyć, 2 marchwie i pietruszki podzielić wzdłuż na części, seler i kalarepy przekroić na pół, ćwiartki główek kapusty pozostawić w całości, podobnie jak obraną cebulę i ząbek czosnku. Strąk papryki przekroić na pół i oczyścić z pestek i włókien, suszone grzyby namoczyć na 15 min., po czym wszystkie warzywa i zieleninę razem z pomidorem pozostawionym w całości włożyć do zupy i dalej gotować na małym ogniu, pamiętając o częstym szumowaniu. Dodać jeszcze obrany ziemniak i związane mocną nitką kości szpikowe (żeby szpik się nie rozlał w czasie gotowania). Trzecią marchew utrzeć na drobnej tarce, podduścić w odrobinie tłuszczu i dodać do zupy. Teraz wszystkie warzywa znajdujące się w zupie ugotować do miękkości, potem zestawić z ognia, dolać łyżkę wazową zimnej wody i odstawić na 10 min. Zupę przecedzić, usuwając prawie w całości warstwę tłuszczu. Połowę gorącej zupy wlewamy do wazy, w drugiej połowie gotujemy makaron, który potem razem z zupą dolewamy do wazy. Gotowane warzywa podajemy oddzielnie, każdy sięga po nie wedle własnego upodobania. Szpik z kości podajemy na osobnym talerzu z solą, pieprzem, mieloną papryką i tostami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD