
Zupa brązowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1605 razy.

Kuchnia węgierska

150 g wędzonego boczku

2 pietruszki

150 g wołowej wątroby

plaster selera

500 g kości cielęcych

1 kalarepa

1 pęczek zielonej pietruszki

kilka ziarenek pieprzu

3 marchwie

sól

Wędzony boczek pokroić na wąskie plasterki i włożyć do garnka. Ułożyć na nim warstwę drobno pokrojonej wątroby, jako trzecią warstwę kości; przykryć wszystko pokrojoną w krążki włoszczyzną. Dusić na małym ogniu, aż plasterki boczku zarumienią się na złoty kolor. Wtedy zawartość garnka zalać wodą, posolić, dodać ziarenka pieprzu i pęczek zielonej pietruszki w całości i gotować ok. 2 godz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD