
Zupa brązowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1633 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