
Zupa z soczewicy po francusku 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1524 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 l wywaru z baraniny lub wołowiny (albo 1 l wody i 50 dag kości wołowych),

0,75 szklanki soczewicy,

5 dag masła,

1 cebula,

1 szczypta suszonej mięty,

1 łyżka siekanej natki pietruszki;

sól i pieprz do smaku,

po 1 łyżce wytrawnego wina na talerz

Cebulę usmażyć na maśle w szybkowarze, wrzucić soczewicę. Chwilę posmażyć, zalać wywarem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem doprawić do smaku solą i pieprzem, wlać wino, posypać pietruszką. Uwaga. Smażone masło nie jest zdrowe, można odstąpić od oryginalnego przepisu, stosując inny dowolny tłuszcz - zupa będzie wprawdzie mniej smaczna, lecz zdrowsza.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD