
Zupa z soczewicy po staropolsku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1420 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 l wywaru z kości (lub woda oraz 0,5 kg kości i włoszczyzna bez kapusty),

0,5 szklanki soczewicy,

2-3 kartofle,

2-3 łyżki mąki,

0,5 jaja i woda na ciasto,

1 cebula,

4 dag tłuszczu,

1 łyżka mąki na zasmażkę;

sól,

pieprz,

majeranek,

gałka muskatołowa i przyprawa typu "Vegeta" do smaku

Oczyszczoną cebulę drobno pokroić , usmażyć w szybkowarze na tłuszczu, wsypać mąkę i lekko zrumienić . Zalać wywarem, wrzucić oczyszczone i pokrojone w kostkę kartofle, wsypać soczewicę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie z mąki, jaja i wody zagnieść twarde ciasto. Po otwarciu szybkowaru wetrzeć ciasto do zupy na tarce do jarzyn zagotować . Doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem, gałką muskatołową i przyprawą do zup. Jeżeli zamiast wywaru użyte były kości i włoszczyzna, to przed wtarciem ciasta wyjąć wkładkę z nimi. Włoszczyznę użyć np. na sałatkę do kolacji.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD