
Rosół królewski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5565 razy.

2 i 1/2 l wody,

50 dag wołowiny bez kości,

15 dag kury,

35 dag włoszczyzny bez kapusty,

10 dag pieczarek,

10 dag wątróbki z drobiu,

natka pietruszki,

sól, pieprz

Mięso umyć , zalać zimną wodą, posolić i gotować na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać mięso z kury oraz oczyszczoną, opłukaną włoszczyznę Pieczarki oczyścić , opłukać , pokrajać w paseczki. Wątróbkę opłukać sparzyć wrzącą wodą, pokrajać w kostkę. Miękkie mięso wyjąć , rosół przecedzić , połączyć z wątróbką i pieczarkami, chwilę pogotować , dodać pokrojone mięso z kury i posiekaną natkę pietruszki, doprawić do smaku. Podawać z kluskami a mięso zużyć do drugiego dania.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

to danie napewno jest pyszne tylko zadziwilo mnie ze w przepisie niema zadnej kostki rosolowej czy to bendzie miało smak rosolu
czekam na odp

Nadesłał(a):anna <duza341@wp.pl> 2008-07-10 13:07:21