
Zupa bielczanka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2900 razy.

25 dag włoszczyzny,

50 dag kości,

1 l wody,

1/2 l mleka,

8 dag cebuli,

10 dag ryżu

10 dag koncentratu pomidorowego lub 40 dag pomidorów świeżych, 10 dag groszku zielonego, 5 dag oleju, 1/2 dag mielonej papryki, liść laurowy sól, ząbek czosnku, zielenina Cebule pokroić w drobna kostkę, smażyć na oliwie nie rumieniąc. połączyć ją z ugotowanym wywarem z włoszczyzny i kości, dodać drobno posiekany czosnek, liść laurowy, posolić i gotować na małym ogniu. Następnie przetrzeć przez sito, dodać koncentrat pomidorowy lub przetarte świeże pomidory, zalać wrzącym mlekiem, wsypać opłukany ryż i groszek. Gotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać paprykę mieloną. Podawać posypaną zieleniną.

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