Zupa cytrynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3312 razy.

250 g kości cielęcych,

średnia włoszczyzna,

1 i 1/2 cytryny,

1/2 szklanki ryżu,

1 łyżka mąki,

1 łyżka masła,

2 łyżki mleka,

2 żółtka,

sól

Do garnka włożyć oczyszczoną włoszczyznę, wypłukane kości, ryz i masło, nalać ok. 1 i 1/2 l wody. Posolić i gotować na niedużym ogniu, aż ryz i jarzyny będą miękkie. Wyjąć jarzyny i kości wrzucić kawałek skórki wyparzonej cytryny. Mąkę rozprowadzić mlekiem i zaprawić zupę, zagotować . W garnku wymieszać żółtka i zalać je gorącą zupą. Nie gotować . Obraną cytrynę pokroić w cienkie plastry i wrzucić do zupy. Całość doprawić do smaku sokiem z półówki cytryny.

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

Co za beznadzieja!!!!
Nadesłał(a):Jurgen IV <ostrzegacz@wp.pl> 2006-03-30 12:03:30