
Zupa z mielonego mięsa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3102 razy.

2 łyżki suszonej włoścзыzny,

szklanka wody,

2 łyżki oleju lub 2 dag smalcu,

cebula,

25 dag mielonego mięsa,

łyżka mąki,

puszka zielonego groszku,

3 płaskie łyżki kaszy manny,

sól, pieprz,

papryka,

zielenina

Suszoną włoścзыznę namoczyć co najmniej na 20 minut. Na rozgrzany w naczyniu olej lub smalec włożyć rozdrobnione mielone mięso, drobno pokrojoną cebulę, poruszyć pieprzem i papryką. Gdy lekko zrumienia się, dodać pozostały tłuszcz, mąkę, zasmażyć. Następnie wlać 1 i 1/2 litra wody, dodać włoścзыznę, gotować około 10 min. Wsypać kasze mannę i włożyć zawartość puszki zielonego groszku. Przyprawić zupę do smaku i gotować jeszcze 10 min. Podawać z zieleniną.

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