
Zupa kminkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3065 razy.

Dajemy na rondel 1/3 kostki smalcu, na to 5 deko kminku i posiekana srednia cebulke. Jak sie nieco podsmazy dodajemy 4-5 plaskich lyzek maki, mieszamy az sie zrobi zasmazka. Dosypujemy papryki w proszku (slodkiej), mieszamy i zalewamy 2 - 2.5 litra wody. Gotujemy, doprawiamy sola i pieprzem ale z umiarem bo wlasciwy smak pojawi sie dopiero za chwile. Mozna przecedzic ale nie jest to konieczne (ja lubie taka z zywym kminkiem).

Zupka wychodzi rzadziutka, wiec robimy kluchy.

Ten smalec docinamy zeby zostalo 1/2 kostki (tu potrzeba ze 4 deko), ucieramy w misce, dodajemy mala buleczke (namoczona w mleku i odcisnieta), 10 deko zmielonej szynki (najlepiej tylko wedzonej, jak sie kupowalo na swieta za komuny), jajko, odrobinke bulki tartej. Mieszamy i tyle tartej bulki dodajemy zeby sie kluchy lekko rozgotowywaly (w sumie moze 1.5 lyzki - nie powinny byc za twarde). I lyzeczka wkładamy to do wrzacej zupy robiac male kluseczki. Doprawiamy, mozna posypac zielona pietruszka.

From: Zbigniew Gasiorek <zbg@euro.net.pl>