
Zupa szczawiowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4496 razy.

Przygotować mięsny rosół. Zieleninę i cebulę oczyścić , pociąć w drobną kostkę. Położyć do garnka i lekko podsmażyć na maśle lub tłuszczu, zdejmowanym podczas przygotowania rosółu. Dodać mąkę i znów lekko podsmażyć . Szczaw przebrać , przemyć , położyć do innego garnka, dolać trochę wody, przykryć i dusić 10 min. Po tym szczaw przepuścić przez maszynkę do mięsa, albo przetrzeć przez sitko, zmieszać z podsmażonymi korzeniami, zalać rosółem, dodać sól, pomieszać i gotować 15-20 min. Przed podaniem do talerza włożyć śmietanę i ugotowane na miękko jajko, posiekaną zieleń pietruszki. Zupe można podawać i z mięsem, w tym przypadku do talerza wkłada się połówkę jajka ugotowanego na twardo.

Na 500 g mięsa -

400 f szczawu,

200 g korzeni i cebuli,

po 2 łyżki masła i mąki.

Smacznego

From: "Eugeniusz" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

Czesc. Ja zupe szczawiowa uwielbiam od dziecka, tak jak cala ma rodzinka, gotuje sie u nas w rodzinie od pokolen wstecz, ale troszke inny znam przepis. Zupa jest wysmienita, a jeszcze lepsza na drugi dzien.

Milo pozdrawiam.

Elzbieta

Nadesłal(a):Elzbieta <superelka@wp.pl> 2006-05-08 12:05:10