
Zupa a la Lady Curzon

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2838 razy.

Lady Curzon była żoną Lorda Curzona, wicekróla Indii. On pisał książki o polityce, ona zaś układała recepty. Do zupy żółwiowej zalecała uycie przednich nóg tych smakowitych stworzeń. To były najlepsze kęski żółwiowego mięsa! Z przypraw należało wziąć : dragon i tymianek, imbir, gałkę muskatołową, goź dziki oraz curry. Do zupy należało wlać również szklankę mocnego, hiszpańskiego wina. Jeżeli to możliwe, w zupie powinny pływać żółwie jajka, kiełbaski obrane ze skórki i pulpety z żółwiej wątroby. Jeżeli jednak wydaje się to komuś zbyt pracochłonne (!), może kupić sobie w sklepie puszkę gotowej zupy żółwiowej, nie zapominając jednak wlać sporą ilość sherry (mocne hiszpańskie wino) i pełną filiżankę śmietany.

Źródło: książka J.M.Simmel "Nie zawsze musi być kawior"