
Kartoflanka berlinska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4954 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

175 g boczku wedzonego ze skora,

300 g obranych ziemniakow,

50 g cebuli,

1/2 peczka majeranku,

3/4 l rosolu,

100 g marchwi,

100 g selera,

50 g porow,

1/4 l slodkiej smietanki,

sol, pieprz.

1. Z boczku zdjac skore. Boczek pokroic w kostke, wysmazyc razem ze skora na patelni.
2. Ziemniaki i cebule pokroic w kostke, dodac do wysmazonego boczku, wymieszac. Przelozyc do garnka, zalac rosolem. Wrzucic zwiazane lodygi majeranku po uprzednim zdjeciu listkow. Doprowadzic do wrzenia i gotowac na malym ogniu 25 min.
3. Jarzyny umyc, pokroic grubo i wrzucic do zupy. Gotowac 10 min.
4. Z zupy wyjac lodygi majeranku i skore z boczku. Zupe przecedzic. Ziemniaki, boczek i niedogotowane jarzyny zemlec za pomoca maszynki do miesa ze sredniej wielkoscii sitkiem.
5. Zmielona mase polaczyc z odcedzona zupa, wymieszac ze smietanka, zagotowac, stale mieszajac. Doprawic pieprzem, ewentualnie sola. Posypac listkami majeranku.
6. Podawac z grzankami z pokrojonej w kostke bulki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)