
Razsolnik

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4264 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

1,5 l bulionu miesnego,

500 g nerek cielecych,

1 duza cebula,

2 ogorki kiszone,

2 pietruszki,

80 g korzenia selera lub 1 galazka selera naciowego,

1 por,

100 g lisci szczawiu,

2 kartofle,

150 ml sosu z kiszenia ogorkow,

300 ml mleka,

sol, pieprz,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki do przybrania,

2 lyzki masla.

1. Nerki oczyszcic z blon i tluszczu, pokroic wzdłuż, nastepnie kazda polowke na dwie czesci. Moczyc przez 1 godz. w mleku. Wyjac, oplukac w zimnej wodzie i ulozyc na dnie pojemnego rondla.

2. Zalac zimna woda, zagotowac, odcedzic i ponownie wyplukac.

3. Zalac bulionem i gotowac na srednim ogniu 1,5 godz.

4. Pietruszke, seler, por i cebule obrac, umyc, pokroic w slomke i podsmażyc na masle (ok. 10 min.) w duzym rondlu.

5. Kartofle obrac i pokroic w paski o dlugosci 3-4 cm. Ogorki obrac, wypestkowac i pokroic w paski tej samej wielkosci. Szczaw przebrac, umyc i drobno posiekac.

6. Do podsmażonych warzyw dodac kartofle, zalac bulionem z nerkami i zagotowac.

Dodac ogorki i gotowac przez nastepne 30 min. Na 10 min przed koncem gotowania wlac sos z kiszenia ogorkow i dodac szczaw.

7. Zupe osolic, doprawic pieprzem. Podawac goraca, posypana zielona pietruszka.

- Zamiast nerek uzyc mozna podrobow kurzych, ktorzych nie trzeba ani moczyc w mleku, ani wstepnie obgotowywac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 22.

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