
Zupa cytrynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2919 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

500 g cieleciny z koscia,

3 marchewki,

1 cebula,

1/2 malego selera,

100 ml smietany,

100 g ryzu,

4 lyzki soku cytrynowego,

1,5 l wody,

sol,

1 cytryna do przybrania,

2 galazki koperku do przybrania.

1. Jarzyny umyc, obrac, oplukac, pokroic na duze kawalki. Cebuli nie kroic.

2. Cielecine umyc, zalac zimna, lekko osolona woda. Dodac jarzyny, gotowac na malym ogniu 1 godz. Ugotowane mieso wyjac, pokroic na male kawalki. Wywar przecedzic.

3. Ryz oplukac na sicie pod biezaca woda. Zalac wrzatkiem (200 ml), osolic, ugotowac na sypko.

4. Make wymieszac dokladnie ze smietana, dodac do wywaru, zagotowac. Doprawic sola i sokiem cytrynowym. Dodac pokrojone mieso i ryz.

5. Cytryne dokladnie umyc, sparzyc wrzatkiem. Odkroic 4 cienkie plasterki ze skorka. Z pozostalej cytryny sciac jak najcieniej wierzchnia, zolta warstwe skorki i pokroic na paseczki.

6. Przed podaniem kazda porcje zupy przybrac plasterkiem cytryny, koperkiem i skorka cytrynowa. Cytryna wczesniej wlozona nada zupie gorzki smak.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 38.

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