
Zupa fasolowa a la jokai

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4562 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

200 g fasoli suchej lub 300 g świeżej,

300 g wędzonych zeberk wieprzowych,

300 g wędzonej kielbasy,

2 średnie marchewki,

1 nieduży kawałek białej rzepy,

1 cebula,

2 zielone papryki,

1 pomidor,

160 ml kwaśnej śmietany,

3 łyżki smalca,

1 łyżka maki,

1 łyżeczka papryki,

czosnek, liść laurowy,

1 paczek zielonej pietruszki,

sol.

Klusieczki (csipetke):

80 g maki,

1 jajko,

sol.

1. Namoczona poprzedniego dnia sucha fasole ugotować w tej samej wodzie razem z

zeberkami, solą i liściem laurowym. (Fasole świeża nie wymaga moczenia). Gdy

mieso będzie miękkie, wyjąć je, oddzielić od kości, pokroić w kostkę, i odłożyć.

2. Jarzyny obrać, umyć i cienko pokroić. Z papryki wyjąć gniazda nasienne i

drobno posiekać. Podsmarzyć na smalcu marchewkę, paprykę i rzepę. Włożyć do

zupy razem z pomidorem i rozartym czosnkiem. Gotować tak długo, aż fasola

będzie miękka.

3. Wędzona kielbasa pokroić i podsmarzyć. Zrobić zasmażkę z maki i tłuszczu po

smażeniu kielbasy. Dodać do niej drobno posiekana cebule i paprykę w proszku

Smarzyć jeszcze przez chwilę. Rozprowadzić małą ilością zimnej wody, wlać do

zupy, dodac smietane i zagotowac.

4. Z maki i jajka przygotowac twarde ciasto. Nie dodawac wody. Rozwalkowac je bardzo cienko. Nastepnie palcami odrywac kawaleczki ciasta wielkosc malej fasoli i wrzucac do wrzacej zupy. dodac pokrojona kielbase, mieso i od razu podawac. Do zupy mozna dodac troche winnego octu i niewielka ilosc cukru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 24.

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