
Zupa ogonowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6745 razy.

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

1 ogon wolowy,
150 ml czerwonego wina,
100 ml oleju,
2 marchewki,
2 cebule,
2 lodygi selera,
1/2 łyżeczki tymianku,
4 goździki,
1/4 łyżeczki cayenne,
4 ziarnka pieprzu,
bouquet garni, sol,
1,5 l wody.

Knelki:

150 g cieleciny,
1 łyżka bulki tartej,
1 bialko,
1 łyżka zielonej pietruszki,
80 ml smietany,
sol, pieprz.

1. Ogon wolowy dokładnie umyc, pokroic w kawalki. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic w plasterki.
2. Przygotowac knelki: mieso drobno posiekac. Zmiksowac z bialkiem, sola i pieprzem (lub utrzec w mozdzierzu). Dodac tarta bulke, wymieszac, przetrzec przez sito. Wstawic na 1 godz. do lodowki. Ochlodzona mase ucierac dolewajac po 1 łyżce bardzo zimnej smietany. Formowac kulki i ukladac w plaskim garnku. Zalac goraca, osolona woda. Gotowac na malym ogniu bez przykrycia. Gdy wyplyna, wyjac łyżka cedzakowa.
3. W duzym garnku rozgrzac olej, wlozyc kawalki ogona, obsmazyc ze wszystkich stron. Wyjac. Na tym samym oleju podsmazac pokrojone jarzyny, wlozyc z powrotem kawalki ogona, wlac zimna wode, wino i przyprawy. Gotowac ok. 3 godz.
Ostudzic, zdjac warstwe tluszczu z powierzchni zupy. Wyjac kosci z ogona, mieso pokroic i z powrotem wlozyc do zupy. Zupe zagotowac. Podawac z knelkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 30.

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