
Zupa paschalna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2639 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kosc szpikowa wolowa lub cieleca,

1 kg miesa wolowego lub cielecego,

1/2 kg marchwi,

1/2 kg rzepy,

1/2 kg ziemniakow,

1 kg swiezego bobu,

1/2 kg cukinii,

3 srednie pory (tylko biale czesci),

15 lodyzek natki pietruszki,

1 cebula,

sol, pieprz,

peczek kolendry.

1. Starannie umyc i obrac wszystkie jarzyny, wyluskac bob, jesli jest w strakach.
2. Jarzyny, mieso i kosc wlozyc do duzego garnka i zalac woda, osolic, popieprzyc, dodac pol peczka obranej i posiekanej kolendry.
3. Gotowac najpierw na duzym ogniu 1 godz, potem zmniejszyc ogien, dodac ziemniaki i po 10 min bob.
4. Wyjac mieso, ziemniaki i bob. Reszta skladnikow dobrze utrzec i wymieszac.
Wlozyc z powrotem ziemniaki i bob, pogotowac chwile. Odstawic i posypac zupe swieza kolendra.
5. Mieso podawac oddzielnie z bukietem gotowanych jarzyn.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 34.

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