
Zupa z baraniny z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 50 min.

500 g miesa z jagniecia (bez kosci),

100 g pieczarek,

100 ml smietany,

60 g ryzu,

1 cebula,

2 lyzki masla,

1 lyzka maki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

3 lyzki soku cytrynowego,

1,5 l wywaru z jarzyn.

1. Mieso umyc, zalac zimnym wywarem, gotowac pod przykryciem ok. 2 godz. Gdy mieso bedzie mekkie wyjac, pokroic w kawalki.
2. Ryz oplukac pod biezaca woda, osaczyc na sicie. Zalac wrzaca, osolona woda (120 ml) i ugotowac.
3. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Pieczarki dokladnie oczyszcic, oplukac, pokroic w plasterki.
4. Na lyzce masla podsmażyc cebule, dodac pieczarki, dusic 10 min.
5. Pieczarki z cebula wrzucic do wywaru, w ktorym gotowalo sie mieso, gotowac 15 min. Z masla i maki zrobic zasmazke. Rozprowadzic niewielka iloscia zimnej wody, zagotowac, wlac do zupy. Gotowac zupe jeszcze kilka minut. Dodac pokrojone mieso, smietane i ryz. Dopradowic sola i sokiem cytrynowym. Przed podaniem posypac zielona pietruszka i mielona papryka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 32.

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