

---

# Zupa z brokulow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3204 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 50 min.

1,5 kg brokulow,

125 g mielonego chudego miesa wolowego (tatar),

125 g metki wieprzowej,

kostka rosolu wolowego,

lyzeczka nasion kopru,

lyzeczka musztardy,

lyzeczka soli,

lyzeczka swiezego zmielonego pieprzu,

czerstwa buleczka,

1 cale jajo,

1 zoltko,

2 trojkatne serki topione,

2 lyzki mleka,

kieliszek wytrawnej sherry.

1. Umyte brokuly gotowac 25 min w litrze osolonej wody razem z kostka rosolowa.

Ugotowane warzywa odcedzic, wywar odstawić.

2. Mieso, metke, koper, musztarde, sol, pieprz, namoczona i odcisnieta bulke i

jajko zmiksowac.

3. Z ciasta miesnego formowac wilgotnymi dlonmi kulki wielkosc orzecha wloskiego i ugotowac w wywarze.

4. Po wyjeciu klusek miesnych wywar przecedzic i rozpuszcic w nim serki topione.

Garnek odstawić z ognia.

5. Zoltko roztrzepac z mlekiem i wlac do zupy. Dodac sherry oraz sol i pieprz

do smaku. Wlózyc brokuly i kluski miesne. Podgrzac. Nie gotowac!

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 24.

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