

---

# Zupa z brokulow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3232 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 jajo 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)