Zupa z watrobek drobiowych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2465 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 l bulionu,

2 lyzki maki,

25 g masla,

25 g gotowanej szynki,

1 zoltko,

2 watrobki drobiowe,

200 g szparagow z puszki,

2 lyzki oleju,

sol.

1. Watrobki oczyscic z zylek, zolci i tluszczu. Dokladnie oplukac.

2. Na patelni rozgrzac olej, wrzucic watrobki i smazyc na malym ogniu 10 min.

Podczas smazenia obracac. Ostudzic i drobno posiekac.

3. W garnku rozpuscic maslo, dodac make, wymieszac na jednolita mase i smazyc

przez chwile. Uwazac, by maka sie nie zrumienila. Wlac zimny bulion i gotowac na malym ogniu 5 min stale mieszajac. Dodac watrobki i gotowac nastepne

5 min.

4. Szparagi wyjac z puszki, osaczyc na sicie, pokroic na kawalki dlugosci 5 cm.

Szynke pokroic na paseczki.

5. Do wazy wbic zoltko, powoli wlewac goraca zupe. Mieszac i uwazac aby sie

zoltko nie scielo. Dodac pokrojona szynke i szparagi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 24.

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