

---

# Zupa z watrebek drobiowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2551 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 40 min.

1 l bulionu,  
2 łyżki maki,  
25 g masła,  
25 g gotowanej szynki,  
1 żółtko,  
2 watrebki drobiowe,  
200 g szparagów z puszki,  
2 łyżki oleju,  
sol.

1. Watrebki oczyścić z zylek, żolci i tłuszczu. Dokładnie opłukać.

2. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić watrebki i smażyć na małym ogniu 10 min.

Podczas smażenia obracać. Ostudzić i drobno posiekać.

3. W garnku rozpuścić masło, dodać makę, wymieszać na jednolitą masę i smażyć

przez chwilę. Uważać, by mąka się nie zrumieniła. Wlać zimny bulion i gotować na małym ogniu 5 min stale mieszając. Dodać watrebki i gotować następnie

5 min.

4. Szparagi wyjąć z puszki, osaczyć na sicie, pokroić na kawałki długości 5 cm.

Szynkę pokroić na paseczki.

5. Do wazy wbić żółtko, powoli wlewać gorącą zupę. Mieszać i uważać aby się żółtko nie ścięło. Dodać pokrojone szynki i szparagi.

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

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