
Zupa pomidorowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12236 razy.

50 dag mięsa wołowego z kością,

1 porcja włoszczyzny,

70 dag pomidorów lub 5 łyżek koncentratu pomidorowego

1 szklanka soku pomidorowego,

15 dag śmietany,

2 dag masła,

sól,

pieprz,

cukier.

Mięso umyć , zalać 2 l zimnej wody, osolić i gotować na

małym ogniu ok.1 godz. W połowie gotowania dodać

oczyszczoną i umytą włoszczyznę. Pokrojone pomidory

z masłem i kilkoma łyżkami wody dusić na małym ogniu,

pod przykryciem, ok.30 min, następnie przetrzeć przez sito i dodać do precedzonego wywaru. Chwilę gotować , a po zdjęciu z ognia wlać sok, przyprawić solą, cukrem,

pieprzem, śmietaną.