
Zupa z drobiu (a la Reine)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1560 razy.

Ugotować rosół zwykłym sposobem z kury z dodaniem kości wołowych. Gotować tak długo, aż mięso odejdzie od kości. Potem poobierać je i posiekać. Osobno rozgotować miękko 1/4 funta ryżu sparzonego przedtem, utłuc w móżdżku z mięsem kury, przefasować przez sito przelewając rosółem, a w końcu przetarte zaprawić trzema żółtkami utartymi z łyżką młodego masła, uważając, aby się nie zważyły i zaciągnąć rosół na wolnym ogniu. Podaje się do tej zupy grzanki lub knedelki z drobiu.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"