
Rosół z kury lub cielęciny (dla chorych)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1687 razy.

Gotuje się z tymi samymi dodatkami co zwykły rosół, z tą różnicą, że cielęcinę trzeba wprzód sparzyć, tj. zagotować raz i wodę odlać, bo inaczej rosół będzie biały, oraz że gotuje się znacznie krócej jak mięso wołowe; trzeba gotować z cielęciny 1 1/2 godziny, a z kury do 2 1/2 godz. uważając, aby się tak jedno jak drugie nie rozgotowało, bo zwykle z pozostałego mięsa robi się potrawka.

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