
Zupa żółwiowa sztuczna.

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1862 razy.

Wziąć cielęcą główkę, oczyścić dobrze, zdjąć z niej skórę z mięsem na niej zostającym, wyjąć ostrożnie mózdzek w całości, wykroić ozorek i wymoczyć wszystko w zimnej wodzie, potem odgotować trochę w solonej wodzie, wyłożyć na stolnicę, przycisnąć ciężarem, żeby się dobrze spłaszczyła, a po wystudzeniu pokrajać w czworograniaste kawałki i ugotować na miękko z trochę włoścyszyny, korzeniami i szklanką madery. Osobno odgotować mózdzek w wodzie zaprawionej octem i solą i postawić go do wystudzenia. Ugotować mocnego rosół z mięsa wołowego i kości pozostałych z cielęcej główki z solą i różną włoścyszyną, zebrać tłuszcz a niego i zabrunać go mąką zasmażoną w maśle tak, żeby był trochę zawieszisty. Przepędzić przez sitko, wsypać na koniec noża tłuczonego białego pieprzu, wlać 1/2 butelki madery, wrzucić trochę w kostkę krajanej gotowanej szynki, zlać z rosółem poprzednio wygotowanym z ozorku i główki cielęcej, ozorek i skórę pokrajane wrzucić także do zupy. Mózdzek pokrajać w kawałki, maczać go w jajku i tartej bułce, obsmażyć w maśle. Do tego parę na twardo ugotowanych, przez pół przekrajanych żółtek, parę trufli lub szampinionów, wszystko razem zmieszać i wydać na stół. Można też ukrajać w wazę parę talarków cytryny.

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