
Zupa à la Reine innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1570 razy.

Ugotować rosół a kury zwyczajnym sposobem, pierś pokrajać w podłużne kawałki, resztę mięsa zemleć na maszynce lub w donicy, przetrzeć przez sitko z ugotowanym na miękko ryżem, rozrzedzić rosołem od kury, zaprawić śmietaną i zagotować. Jeżeli zupa nie dość zawieszista, dobrać do śmietany trochę mąki. Lejąc ją do wazy, można wbić dwa żółtka. Poprzednio włożyć do wazy mięso z piersi pokrajane w kostki i krajaną w maśle obrumienioną bułkę. Ten sam rosół można zakleić perłową kaszą, a w miejsce śmietany wziąć kieliszek madery.

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