
Zupa purée z ryżu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1667 razy.

Na 6 osób wziąć 1 kilo jakiegokolwiek mięsa i ugotować zwyczajnym sposobem rosół. Sparzyć 10 deka ryżu, niech tak trochę stoi, potem zlać, przelać zimną wodą, włożyć masła i gotować na gęsto do miękkości. Po ugotowaniu przetrzeć przez sitko, rozprowadzić rosół tak, aby zupa była zawieszista i raz zagotować. Na wydaniu zaciskają się cytryną, podług gustu. Do tej zupy można dać grzanki w kostki, osmażone w maśle.

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