

---

# Zupa à la ?Julienne?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1563 razy.

Ugotować na 6 osób rosół z 1 kila mięsa zwyczajnym sposobem. Nakrajać cienko jarzyn i włoszczyzny jako to: marchwi, kalarepy, selery, pietruszki, kalafiorów, szparagów, zielonego groszku, włoskiej kapusty, pierwszej ją sparzywszy. Jarzynki te udusić w maśle, podlewając po trochu rosółem. Gdy włoszczyzna prawie miękka, wlać w nią ugotowany rosół i gotować póki nie będzie zupełnie miękka. Aby nadać rosółowi brunatny kolor, wrzucić w niego upieczoną w piecu cebulę, a jeżeli to niedostateczne, wpuścić trochę karmelu. Chcąc mieć zupełnie smacniejszą, nadaje jej się kolor brunatny, przyrządzony z mięsa.

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