
Zupa brunatna zapalana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2181 razy.

Ugotować lekkiego rosółu z kości lub jeżeli ma być postna z smaku z włoszczyzny, dodawszy trochę korzeni. Zbrunacić mąkę do koloru karmelu, mieszając ciągle, potem wrzucić w nią masła mieszać żeby nie było krulek, rozprowadzić rosółem lub smakiem z włoszczyzny tak, żeby zupa była zawieszista, przecedzić przez sitko, zagotować parę razy i wlać do wazy. Osobno pokrajać w makaron włoszczyzny, usmażyć w maśle i wrzucić na wydaniu do wazy. Do takiej zupy daje się grzanki lub lekkie kluseczki. Jeżeli mąka nie dość się zbrunaciła i zupa niebrunatna, można dodać trochę karmelu.

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