
Zupa z cielęciny i ryżu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1557 razy.

Nastawić kości cielęce: jak kolana i odpadki od pieczeni, wpród sparzone wrzącą wodą, potem zalać zimną wodą, dać dużo włoszczyzny, parę ziarenek pieprzu, szczyptę gałki muskatołowej i jeden listek bobkowy. Osobno ugotować , na miękko 10 deka ryżu przedtem sparzonego. Gdy rosół dostatecznie ugotowany, obrać mięso z kości, utłuc na miazgę z ryżem i przefasować przez sito, rozprowadzać rosołem. Przed wydaniem zaprawić trzema żółtkami rozbitymi w pół kwarcie mleka, ale nie gotować , by się żółtka nie zważyły. Podać do tej zupy grzanki lub makaron włoski ugotowany w wodzie i pokrajany w kawałki.

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