
Zupa francuska z parmezanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1645 razy.

Ugotować rosół z mięsa zwykłym sposobem. Przed wydaniem do wazy, włożyć cztery łyżki młodego ugotowanego groszku, cztery łyżki ryżu ugotowanego na sypko, oraz następujące pulpety: Kawałek cielęciny lub piersi z kury, rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę utrzeć na masę w maszynce do siekania mięsa, dodać łyżkę masła rakowego i dusić na wolnym ogniu pół godziny. Gdy przestygnie, posolić, wbić dwa żółtka surowe, wymieszać dobrze i robić z tej masy podłużne lub okrągłe małe pulpeciki tarzając je w mące. Ugotować pulpety na wodzie, a gdy wypłyną co jest dowodem, że ugotowane, wyjąć łyżką durszlakową do wazy i zalać wszystko rosółem. Na stół podać osobno utarty parmezan.

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