
Zupa z dziczyzny (myśliwska)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2064 razy.

Na tę zupę używa się wszystkich przodków i udek zajęczych lub sarnich, a także cietrzewi. Jeden cietrzew lub dwa przodki zajęcze, albo kawałek sarniny pokrajać w kawałki i dusić w rondlu z masłem i cebulą. Dodać dużo włośczyzny, korzeni i zakrapiać wodą, aby się nie przypaliło. Gdy mięso miękkie, obrać czysto z kości, usiekać na maszynce od mięsa i przefasować przez sito. Kości zaś włożyć na powrót do rondla i wygotować z pozostałą włośczyzną, potem rozprowadzić przefasowane mięso tym rosołem, dodać pół szklanki białego wina i zagotować wszystko razem. Na koniec rozbić trzy żółtka z kwaterką śmietanki i zalać wrzącą zupą, ale już nie gotować, tylko prosto dać do wazy. Osobno podać grzanki.

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