
Zupa barania

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1529 razy.

Nastawić rosół na kościach i na baraninie, którą następnego dnia można użyć na potrawkę. Baraninę natrzeć dobrze czosnkiem, dać dużo włośczonej i cebulę pieczoną. Osobno udusić na maśle trochę uszatkowanych jarzyn i łyżkę zielonego groszku. Gdy rosół ugotowany i przecedzony, zaprawić go lekką rumianą zaprażką, wrzucić kilka w kostkę pokrajanych i ugotowanych kartofli, uduszoną jarzynkę i kawałek baraniny również w kostkę pokrajanej.

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