
Zupa angielska zwana "Ox-Tail" (Z ogonów wołowych)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1762 razy.

Oczyszczone i pokrajane ogony wołowe zalać zimną wodą i gotować jak każde mięso, naturalnie dłużej, bo twardsze; włożyć dużo rozmaitej włośzczyzny, korzeni, parę liści bobkowych, kilka ziarenek angielskiego ziela, pieprzu, kwiatu muskatołowego, cebuli i tak długo gotować, aż ogony będą zupełnie miękkie. Wtedy precedzić zupę, zaprawić ją, rachując, na 4 osoby 2 ogony, mąką kartoflaną, osolić, wlać kieliszek madery, wsypać odrobinę kajenny, włożyć pokrajane ogony, trochę oddzielnie gotowanych truflii lub pieczarek, kilka plasterków marchewki i odgotować oddzielnie drobne knedle tj. rodzaj kluseczek z tłuczonej cielęciny, służących zwykle za garnitur do "vol-au-vent" do potrawy białej lub tym podobnych. Zupa ta jest wyśmienita i zupełnie oryginalna, podawana mianowicie na stołach angielskich.

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