
Zupa szczawiowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1639 razy.

Ugotować lekki rosół zwyczajnym sposobem, godzinę przed wydaniem obrać szczawiu tyle, aby zupa była kwaśna, opłukać, usiekać i usmażyć w maśle, rozprowadzić rosółem i zaprawić śmietaną z mąką, raz zagotować i wydać na stół z grzankami. Jeżeli zupa ma być postna, to trzeba wziąć więcej masła do smażenia szczawiu i rozprowadzić go smakiem z włoszczyzny. Śmietany zaś wziąć na dwa litry zupy trzy ósme litra, dużą łyżkę mąki rozbić dobrze zaprawić zupę, raz zagotować i wlać do wazy, w którą można poprzednio wbić parę żółtek. Do takiej zupy można dać grzanki na maśle, jaja faszerowane lub gotowane tylko na twardo i pokrajane na ćwiartki.

Jeżeli kto lubi zupę dobrze kwaśną i chce oszczędniej gotować, to może trochę liści szczawiowych gotować w rosolu lub z włoszczyzną, a za to mniej smażyć w maśle.

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