
Zupa pomidorowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1708 razy.

Na 6 osób wziąć 8 do 10 sztuk pomidorów, w miarę ich wielkości, obrać z ogonów i zieleni, rozkroić w poprzek, wycisnąć sok i ziarna, jako nieużyteczne. Wziąć 10 deka masła, rozpuścić w rondlu, włożyć doń pomidory, i gotować aż się rozgotują, następnie rozprowadzić rosołem lub smakiem z włoszczyzny, przecedzić przez gęste sitko tak, aby zupa nie była zbyt rzadka. Przed wydaniem zagotować, wlać do wazy, w której mogą być przygotowane smażone w maśle grzanki. Można dla lepszego smaku wlać w wazę jedną ósmą litra białego wina lub zaprawić śmietaną.

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