
Zupa węgierska ?goulasch?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1741 razy.

Nastawić rosół na kawałku tłustej wołowiny i na kawałku cynadry wołowej, dać dużo jarzyn, cebuli korzeni. Gdy mięso już miękkie, przecedzić rosół i wrzucić kilkanaście kartofli w kostkę krajanych, a wprzód odparzonych, aby się ugotowały, potem zrobić zaprażkę rumianą z cebulą, wsypać do niej papryki na koniec noża i zagotować z zupą. Mięso i cynadrę pokrajać w kostkę i wrzucić do wazy.

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