
Zupa rumiana ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1507 razy.

Nastawić rosół na kościach i kawałku mięsa, które potem można użyć na pierożki lub farsz do pasztecików, osobno zrobić mocne rumiane z żył i kawałka wątroby wołowej. Rumiane wlać do rosółu, udusić na maśle dużo szatkowanej jarzyny; gdy miękka i dobrze zarumieniona, rozpuścić rosółem, podgotować trochę i wlać do garnka do dalszego gotowania z mięsem. Potem rosół przecedzić i podprawić pół litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki. Do tej zupy można podać grzanki, małe ptysie lub paszteciki.

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