
Zacierki ze słoniną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1736 razy.

Gdy na obiad jest pieczone lub pieczeń i nie ma kości ani odpadków z mięsa na zupę, Można zrobić dla oszczędności zacierki ze słoniną. Zagnieść pół kwarty mąki jednym jajem i ciepłą wodą, ciasto to przesiać nieregularnie, lub poskubać w palcach przesypując obficie mąką, aby się kawałki nie skleiły, z tej mąki bowiem po ugotowaniu robi się zupa zawieszista. Zasypać zacierki na kipiącą wodę ile jej ma być podane, a gdy wypłyną na wierzch, wlać do wazy, posolić do smaku i okrasić suto młodą zarumienioną słoniną.

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