Zupa z korbala

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1547 razy.

Najlepszy korbal jest melonowy, trzeba uważać , żeby był ciemno-żółtego koloru i mączysty, obrać go, wyjąć pestki i włókna ze środka, pokrajać w kostki, napełnić nim cały garnek, wrzucić kawałek cynamonu, wlać bardzo mało wody, niech się rozgotuje, utrzeć dobrze, przefasować przez durszlak, rozprowadzić mlekiem, osolić trochę, jeżeli potrzeba, osłodzić , wziąć na 6 osób kilka gorzkich migdałów, sparzyć , utrzeć lub utłuc w moź dzierzu, zmieszać z zupą i stosownie do gęstości korbala, która zależy od mączystości, wsypać jedną lub dwie łyżki kruszanki, utartej na tarce, lub też parę łyżek ugotowanego na gęsto ryżu, wszystko razem zagotować i wlać do wazy. Migdały i sól lepiej kłaść dopiero w wazę, aby się zupa nie zwarzyła.

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