Zupa cytrynowo-butrynowa

Dodany przez Monika Butryn
poniedziałek, 28 lipca 2014 21:17 - Poprawiony poniedziałek, 28 lipca 2014 21:25



Dzisiaj zapraszamy na wytrawny przepis Moniki Butryn - kobiety z jajami, wizażystki nie tylko gwiazd, która wspiera FOL, za co bardzo dziękujemy. Tym razem zupa warta grzechu :)

Idź i kup, najpiękniejszy na całej Lubelszczyźnie, kawałek cielęciny z kością, nie szarżuj, nie musi to być pół wołu… kawałek, tj. ok. 35 dkg. Ugotuj na cielęcinie wywar (2 litry wody) z trzema marchewkami i trzema pietruszkami. Nie dodawaj liści laurowych ani ziela wszelakiego, zwłaszcza angielskiego. Ale posól wywar.

Do ugotowanego wywaru dodaj dwie, na pół przekrojone cytryny bez skórki i jedną cytrynę przekrojoną na pół ze skórką (da ona delikatną goryczkę, cudną dla tej zupy). Po ugotowaniu wyjmij wszystkie cytryny i zwyczajnie na świecie, bez żalu wyrzuć. Teraz zabiel zupę śmietaną 30%, innej nie waż się dodać. Dlaczego? Bo zwarzy się i zrobisz ser, zamiast cytrynowo-butrynową.


LONG CLAWSON
Blue
Stilton
KAMIS
OCET
WINNY



Zofia (https://www.facebook.com/malareczka?fref=ts) Pracownia Stylu Moniki Butryn: http: