Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa ziemniaczana z baraniną

Przed podaniem dodać roztarty czosnek lub drobno krajane listki czosnku

Składniki:

- baranina , 50 dag
- warzywa, 20 dag
- ziemniak, 60 dag
- pomidor, 50 dag
- smalec, 6 dag
- mąka , 4 dag
- ząbek czosnku, 2 szt.
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, zalać wrzącą wodą i powoli gotować, dodać oczyszczoną włoszczyznę, ugotować i wywar odcedzić, mięso obrać z kości, pokrajać. Jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać na małe kawałki, włożyć do odcędzonego wywaru, ugotować. Pomidory opłukać, pokrajać na cząstki. Sporządzić zasmażkę lekko zrumienioną wlać do wrzącego wywaru, dodać pomidory, pokrajane mięso, sól,pieprz, zagotować.