



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Wywar z kości jako podstawa zup

Dodajemy drobne kawałki mięsa

Składniki:

- kości, 50 dag
- woda, 2 l
- warzywa, 25 dag
- sól, 2 dag

Sposób przygotowania:

Kruche kości wołowe lub cielęce opłukać starannie, drobno porąbać, zalać zimną wodą, podgotować. Oczyszczyć warzywa szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, opłukać, większe sztuki przekrajać, włożyć do podgotowanych kości, posolić i gotować. Gdy resztki mięsa przy kości ugotują się, wywar odcedzić, połączyć z głównym składnikiem i zupę podprawić. Drobne resztki mięsa pokrajać, włożyć do zupy. Gdy jest ich więcej, można je zużyć jako nadzienie do pierogów, naleśników itp.

