



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

Zupa pomidorowa czysta na rosole

Masełko podsmażamy na maśle

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- koperek, 2 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- masło, 2 dag
- przecier pomidorowy, 4 dag
- pomidor, 50 dag
- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- mięso wołowe z kością, 50 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, włożyć do wrzącej wody i gotować. Gdy na pół ugotowane, dodać opłukaną włoszczyznę i przyprawy, ugotować do miękkości. Ugotowany wywar odcedzić. Pomidory opłukać, podzielić na części, dodać pokrajaną cebulę i masło, zalać małą ilością gorącej wody, ugotować pod przykryciem, przetrzeć. Przetarte pomidory wlać do przecedzonego rosółu, dodać soli i cukru do smaku, silnie ogrzać, dodać zielony koperek. Czystą zupę pomidorową podawać w talerzu lub w filiżankach. Podawać z pasztecikami w naleśniku, w kruchym lub półfrancuskim cieście, z paluszkami, z diablótkami. W sezonie, w którym nie rozporządzamy świeżymi pomidorami, do zupy dodać 4 dkg gęstego przecieru pomidorowego.

