

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/2823>

Zupa paniscia

ID przepisu: 2823 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/2823>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki:

200 g ryżu
120 g łuskanej czerwonej fasoli
60 g mortadeli wątrobowej
30 g wieprzowej skóry
30 g słoniny
30 g masła
1 łydga selera naciowego
2 marchewki
1/4 włoskiej kapusty
2 pomidory
1 cebula
1 szklanka czerwonego wina barbera

Posiekane marchewki, seler, kapustę i pomidory gotować około godziny razem z pokrojoną skórą wieprzową i fasolą w 1 1/2 l wody. W tym czasie w drugim naczyniu podsmażyć pokrojoną słoninę, masło, drobno pokrojoną cebulę i mortadellę. Po krótkim smażeniu wsypać do rondla ryż, wlać wino i gotować, dodając stopniowo ugotowane wcześniej jarzyny z wywarem. Przed podaniem na stół odstawić zupę na 4 minuty, żeby nabrała smaku.

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1176