

Zupa ogonowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Smaczna zupa ogonowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1kg ogona wołowego w plastrach -
- 1 por -
- 2 marchwie -
- 2 cebule -
- 3 łyżki oleju -
- 1 liść laurowy -
- tymianek -
- natka pietruszki -
- 1 1/2 l wody -
- 0,4 l czerwonego wina -
- 40 ml sherry -
- sól i czarny pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kawałki ogona oczyszczamy z tłuszczu, solimy i doprawiamy pieprzem. Warzywa myjemy i kroimy w zapałki. W dużym garnku obsmażamy na tłuszczu mięso ze wszystkich stron. Dodajemy warzywa, chwilę dusimy, wlewamy wodę, wino, dodajemy zioła. Gotujemy powoli ok. 3 godz. Przecedzamy przez sito, wystudzimy, zdejmujemy z powierzchni tłuszcz. Dodajemy maderę, doprawiamy solą i pieprzem. Mięso obieramy z kości, kroimy w kostkę i wrzucamy do zupy.