

Zupa nie tylko dla zbójników...

Wpisany przez Zbigniew Piotr Kotarba

sobota, 01 lutego 2020 10:17 - Poprawiony poniedziałek, 02 marca 2020 06:56



Nie tylko jest smaczna, ale też pożywna i bogata w składniki pokarmowe. Taka jest „zupa zbójnicka”, której przepis proponują członkinie Stowarzyszenia „Przyszłość Strawczynka” z gminy Strawczyn.

Kolejny odcinek kulinariów z regionu świętokrzyskiego, w szczególności z powiatu kieleckiego, to propozycja, jaką przedstawia Stowarzyszenie „Przyszłość Strawczynka” (w gminie Strawczyn). Przepis ten został zgłoszony i przedstawiony w ramach XII Konkursu na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego w minionym, 2019 roku. Do jej przygotowania potrzebne są następujące składniki:

1 - 1 ½ kg mięsa mielonego z łopatki,
½ kg ziemniaków,
kilka kostek schabowych,
½ kostki
wiejskiego masła,
3 marchewki,
3 pietruszki,
3 papryki w różnych kolorach,
2 cebule,
2 jajka,
mały
seler, por,
puszka fasoli czerwonej,
przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy),
koncentrat pomidorowy,
zielona pietruszka.

