Co na obiad? Zupa!

Data publikacji: 14.05.2010 14:00

Pyrdolonka, kozia broda czy tradycyjna kwaśnica – cieszyńskie zupy to smaczne i pożywne jednogarnkowe dania, za którymi przepadają całe rodziny. Są treściwe, smaczne i przede wszystkim nie takie trudne jak wydaje się na początku. Dziś gospodynie z gminy Skoczów proponują kilka przepisów.

ZUPA KOZIA BRODA
250 g białej kapusty
120 g ziemniaków
1,5 szklanki śmietany
50 g mąki
100 g kiełbasy
50 g boczku wędzonego
100 g cebuli
300 g wędzonych żeberek
100 g smalcu
sól
kminek
pieprz
pietruszka

Ugotować wywar z wędzonych żeberek. Kapustę pokroić na trójkąty (kozie bródki). Boczek pokroić w kostkę i stopić na skwarki. Dodać cebulę tez pokrojoną w kostkę i podsmażyć. Całość połączyć z wywarem. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, kapustę w trójkąty, sól, kminek i pieprz. Śmietanę rozrobić z mąką i dodać do zupy. Zagotować. Przyprawić do smaku. Dodać kiełbasę pokrojoną w krążki i podsmażoną na smalcu i posypać pietruszką.

ZUPA Z TOPIONYCH SERKÓW
Do mięsnego wywaru dodać:
2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
200 g serków topionych
szczyptę gałki muszkatołowej
½ szklanki śmietany rozbełtanej z 1 łyżką mąki
Wszystko dobrze wymieszać i zagotować. Zupę przyprawić pieprzem i podawać z grzankami oraz zielonym ogórkiem.

Gospodynie z Kół Gospodyń Wiejskich skoczowskich gmin gotowały podczas ostatniego już spotkania w ramach „Transgranicznych Tradycji Kulinarnych" – mikroprojektu realizowanego wspólnie przez Gminę Skoczów oraz Karvinę.

HBB