



Aromatyczna zupa z cielęciny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie o charakterystycznym, intensywnym smaku, który zachwyci nawet najbardziej wymagające kubki smakowe. Mieszanka gałki muskatołowej, żółtego sera, kopru i cielęciny daje niesamowity efekt smakowy, którego trzeba spróbować.

Przygotowanie

Krok 1

Cielęcinę mielimy maszynką i wrzucamy do gorącego wywaru jarzynowego. Gotujemy przez 35 min., aż zmięknie.

Krok 2

Następnie dodajemy starty ser i pokrojony w plasterki por. Osobno rozcieramy żółtka z 1 łyżką soli i 2 łyżkami wywaru jarzynowego. Gdy się połączą, wrzucamy je do zupy, a całość doprawiamy 1 łyżką soli, pieprzem i gałką muskatołową. Dodajemy śmietankę łąciatą i wszystko mieszamy.

Krok 3

Koperek do zupy dodajemy jeszcze przed zdjęciem jej z ognia.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1,5 l naturalnego wywaru jarzynowego
- 300 g cielęciny pozbawionej błon i tłuszczu
- 1 por
- ½ szklanki Śmietanki Łaciatej 18%
- 50 g startego żółtego sera
- ¼ łyżeczki utartej gałki muskatołowej
- 1 drobno pokrojona gałązka kopru
- 2 żółtka
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu