



Minestrone di Debito

Borç Çorbasi



mezzzo bicchierino olio vegetale
mezzo sedano
1 cipolla
1 carote
1 barbabietola
1/4 cavolo
1 porro
50 gr carne
1 patata
1 salsa mista
6 bicchieri di brodo
1 bicchierino d'acqua calda
1 cucchiaio d'amido
2 cucchiaini di sale

Prima si arrosta la carne con olio.

Tutte le verdure si tagliano come le grandezze di fiammifero.

Sopra di carne prima si mette la salsa, poi si mettono carota, sedano e si cuocano 5 minuti poi si aggiungono cavolo, cipolla, porro, barbabietola, e patata. si aggiunge la sale.

Sopra delle verdure si aggiungono 6 bicchieri di brodo e si cuocano per 25 minuti .

Per avvicinamento al cuoco si aggiunge amido dopo aver sciolto. nell'acqua del minestrone.

Dopo aver cucinato ancora per 5 minuti si toglie dal cuoco.

Nota: Questa minestrone si puo' cucinare dopo aver bollito le verdure con aggiungimento nella carne. questa minestrone e una ricetta dai Russi.