

Scotch Broth

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Scotch broth, arpa, kuzu eti ve kök sebzeleri aynı tencerede pişirerek koyu ve 1 saatlik bir Britanya çorbası haline gelir.

Malzemeler

- 250 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.5 su bardağı Arpa
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Et ve suyu tencereye alın.
2. Arpa ve sebzeleri ekleyin.
3. Çorbayı 40 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpa önceden yıkamak çorbanın berraklığına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına ekmek ilahidir.

Alerjenler

Gluten