

---

# Zupa rybna z uszkami

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1049 razy.

1 kg różnych ryb  
2 cebule  
szczypiorek z dymki  
2 listki laurowe  
łyżka posiekanego  
zielonego kopru  
pieprz  
sól  
Ciasto na uszka:  
1 jajko  
mała cebula  
15 dag mąki  
sól

Ryby oczyścić , dodać cebulę i listki laurowe, zalać 2 l wody i gotować . Gdy szumowiny z powierzchni znikną (nie usuwać ich), zupa będzie gotowa. Ryby wyjąć , wywar przyprawić pieprzem, solą, posiekanym szczypiorkiem oraz koperkiem i jeszcze raz zagotować . Ugotowane ryby oczyścić z ości i kręgosłupów, przepuścić razem z cebulą przez maszynkę, dodać jajko, sól i pieprz. Z mąki i wody zagnieść ciasto, cienko rozwałkować , pokrajać w trójkąty lub kwadraty, układać na każdym po trochę nadzienia i formować uszka. Ugotować w osolonej wodzie, podawać jako dodatek do gorącej zupy rybnej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD