
Zupa rybna z uszkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1026 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