

---

# Zupa rybna z szaszłykiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1031 razy.

30 dag filetów rybnych  
5 ząbków czosnku  
2 łyżki pasty pomidorowej  
listek laurowy  
1 pietruszka  
2 goź dziki  
3 ziarna ziela angielskiego  
cebula  
sól  
pieprz  
Szaszłyki:  
40 dag filetów rybnych  
2 łyżki mąki  
20 dag wędzonego boczku lub słoniny  
strąk papryki  
jabłko  
cebula  
sól

Filety (30 dag) zalać 1 l /2 l zimnej wody. Dodać cebulę, ząbki czosnku, listek laurowy, pietruszkę, ziele angielskie i trochę soli. Gotować na bardzo małym ogniu 1 godz. Po ugotowaniu przecedzić , dodać pastę pomidorową, trochę pieprzu i ewentualnie soli. Przyrządzić szaszłyki. Filety pokrajać na kwadratowe kawałki, posolić , obtoczyć w mące. Boczek, paprykę, cebulę i jabłko pokrajać także w kwadratowe kawałki i nadziewać na zmianę z kawałkami ryby na metalowe szpadki do szaszłyków. Smażyć w szaszłykarni, na ruszcie lub nad ogniskiem. Gorącą zupę przelać do filiżanek, na każdej z nich położyć szaszłyk. Podawać z pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD