Zupa rybna z szaszłykiem

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1217 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 11 /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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD