
Zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1067 razy.

Kuchnia włoska

1 ryba skorpena o wadze 400 g
1 ryba kapłon (gallinella) o wadze 400 g
1 ryba barnena o wadze 300 g
1 cebula pokrojona w cienkie plastry
1 drobno pokrojona szalotka
1/2 szklanki białego wina
1 ząbek czosnku
1 gałązka tymianku
1 łyżka pokrojonej natki pietruszki
6 łyżek oliwy z oliwek
sól

Ryby wyczyścić , wypatroszyć , dokładnie umyć i pokroić w dzwonka. Do płaskiego rondla wlać oliwę, podgrzać ją, a następnie dodać 2 ryby z cebulą, szalotką, czosnkiem i tymiankiem i smażyć 2 minuty. Po upływie tego czasu ryby z dodatkami podlać winem i odrobinę posolić , gotować około 10 minut, a gdy wino odparuje, do rondla dolać wody i trzymać pod przykryciem do momentu, aż woda zagotuje się. Wtedy zdjąć pokrywkę, zmniejszyć ogień i gotować zupę na wolnym ogniu jeszcze 35 minut. Po upływie tego czasu łyżką cedzakową wyjąć ryby, wywar przecedzić przez sito i posypać natką pietruszki. Podawać oddzielnie zupę z kromkami pieczonego chleba natartymi czosnkiem i oddzielnie rybę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD