
Szegedyńska zupa rybna

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1554 razy.

Kuchnia węgierska

1,5 kg ryb słodkowodnych (co najmniej trzy rodzaje)

1 strąk tureckiego pieprzu

4 pomidory

2 cebule

1 świeża papryka

3 łyżeczki mielonej papryki

sól

Wszystkie ryby dokładnie oczyścić , umyć , podzielić na mniejsze kawałki i posolić . Głowy z ryb, wszystkie płetwy i pokrojone w krążki cebulę gotować w osolonej wodzie przez ok. 45 min. Gdy woda się zagotuje, dodać mieloną paprykę i pieprz turecki. Odcedzić wywar i zalać nim kawałki ryb, dodać pokrojoną w krążki paprykę i pomidory oraz wszystkie ikry i gotować przez dobre 30 min., aż ryba będzie miękka. Nie mieszać , bo kawałki ryb łatwo się rozpadają, ale od czasu do czasu wstrząsnąć garnkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD