

---

# Zupa z raków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

Kuchnia węgierska  
na osobę co najmniej:  
3 łyżeczki mielonej papryki  
po 6 raków rzecznych  
1 łyżka mąki  
1 pęczek zielonej pietruszki  
sól  
70 g masła  
1 łyżeczka kminku

Raki ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kminku i zielonej pietruszki, przełożyć na sito. Miękkie mięso wydobyć z kleszczy i odwłoka, włożyć do roztopionego masła, połączyć z mąką i mieloną papryką, rozprowadzić wywarem, w którym gotowały się raki, zagotować i przyprawić do smaku solą. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713973340

Nadesłał(a): 2024-06-17 23:50:14