
Zupa z raków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1081 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