
Zupa rybna ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1424 razy.

30 dkg włoścзыzny
ziele angielskie
jadalne wnętrności, 2 głowy ryb i cały kośćiec lub 50 dkg ryby
1/2-1 szklanki śmietany
2 dkg mąki
sól
4 dkg cebuli
(zielona pietruszka)
liść bobkowy

Ugotować wywar z włoścзыzny, jadalnych wnętrności i głów ryb (zwłaszcza karpi) z dodatkiem przypraw, odcedzić . Oddzielić od głów części jadalne i wraz z wnętrnościami przetrzeć przez sito, włożyć do wywaru. Zupę zagotować , podprawić mąką i śmietaną, dodać sól do smaku i zieloną pietruszkę. Podawać z łazankami lub grzankami. (Wywaru z ryb nie przechowywać do następnego dnia).

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD