
Zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1620 razy.

1 kg różnych morskich ryb
50 dag ziemniaków
2 łyżki mąki
pół szklanki słodkiej śmietanki
8 kromek bułki
5 dag masła
szklanka mleka
2 kieliszki białego wina
cebula
2 marchwie
pęczek natki pietruszki
zielony koper
sól
pieprz

2 l wody zagotować z winem posolić , dodać drobno pokrajaną marchew, całą cebulę oraz natkę pietruszki i gotować 15 min. Po tym czasie dodać obrane całe ziemniaki, pogotować chwilę i dołożyć pokrajaną na dzwonka rybę. Gotować do miękkości. W rondelku przygotować jasną zasmażkę z masła i mąki, zalać ją zimnym mlekiem i mieszać trzymając na bardzo małym ogniu, aż powstanie gładki sos. Wlać śmietankę, wymieszać i trzymać w ciepłe. Przed podaniem na stół rybę i ziemniaki wyjąć na półmisek i obłożyć wokół kromkami bułki posmarowanej masłem. Wywar precedzić , połączyć z sosem, zagotować , przyprawić solą, pieprzem i posiekany koperkiem. Podać jednocześnie na stół półmisek z rybą i zupę do popicia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD