
Zupa rybna "gęsta"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1522 razy.

1 kg różnych ryb
2 łyżki mąki
2 łyżki masła lub margaryny
pół szklanki gęstej kwaśnej śmietany
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
listek laurowy
kilka ziaren ziela angielskiego
sól
pieprz
Ołatki:
1 jajko
szklanka mąki
pół szklanki zsiadłego mleka
sól
tłuszcz do smażenia

Ryby sprawić , opłukać , włożyć do 1,5 l wrzącej wody, dodać listek laurowy, ziele angielskie i ugotować . Miękkie ryby wyjąć , ostudzić , usunąć ości i kręgosłupy, odrzucić łby. Przepuścić przez maszynkę lub utrzeć drewnianą łyżką w donicy. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, dodać do ryb razem ze śmietaną i dobrze rozmieszać . Dolewać powoli rosół rybny - wciąż energicznie mieszając. Całość przelać do rondla i dobrze podgrzać , lecz już nie gotować . Dodać posiekaną natkę, jeśli trzeba - przyprawić solą i pieprzem. Podawać z ołatkami. Przyrządzanie ołatek: Z podanych składników sporządzić ciasto o gęstości śmietany (w razie potrzeby dolać wody) i na rozgrzanym tłuszczu smażyć niewielkie ołatki. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD