

---

# Zupa rybna "gęsta"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1476 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