Barszcz rybny

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1732 razy.

50 dag rybich łbów
3 łyżki oleju
pół szklanki śmietany
łyżka pasty pomidorowej
2 cebule
2 kiszone czerwone buraczki
marchew
pietruszka
seler
por
pęczek zielonego kopru
sól

Z rybich łbów usunąć skrzela i oczy, zalać wodą (1,5 l), dodać obraną i umytą włoszczyznę. Gotować na wolnym ogniu 30-45 min. Wywar przecedzić , jarzyny zużyć do innych celów. Kwaszone buraczki zetrzeć na grubej tarce jarzynowej i zagotować w wywarze. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć startą na tarce surową marchew i posiekaną cebulę, dodać do barszczu, osolić do smaku, przyprawić pastą pomidorową i śmietaną, wsypać posiekany koper. Podawać z gotowanymi lub pieczonymi ziemniakami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD