
Polewka kaszubska - rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1679 razy.

1 kg drobnicy (płatki okonki, karaski)
1 szklanka kwaśnej śmietany
2 łyżki octu
1 żółtko
liściek laurowy
ziele angielskie
sól
2 łyżki mąki

Ryby oczyścić i wrzucić do wrzącej wody, przyprawionej solą, zieleń angielskim, liśćmi laurowym oraz octem (aby ryby się nie rozgotowały). Gotować przez 10 min. Wyjąć ryby i zabielić zupę śmietaną z mąką. Roztarte żółtko dodać na końcu. Do zupy podawać gotowane ziemniaki, okraszone słoniną z dodatkiem cebuli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD