Zupa flisacka

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2495 razy.

30 dag (ewentualnie więcej) ryby (dorsza, karmazyna, płoci i leszcza)
duża porcja włoszczyzny
1 cebula
3-4 suszone grzyby
niepełna szklanka kwaśnej śmietany
2 żółtka
2 łyżki soku cytrynowego
nać pietruszki
sól

Do garnka z wrzątkiem (5 szklanek) włożyć dokładnie oczyszczoną rybę, włoszczyznę, cebulę oraz grzyby (można je zastąpić czubatą łyżką proszku grzybowego) i gotować . Miękką rybę wyjąć , ostudzić , obrać z ości, a mięso podzielić na małe kawałeczki. Wywar gotować dalej, aż grzyby będą miękkie, po czym przecedzić przez sito; płynu powinno być ok. 1 l, w razie potrzeby uzupełnić wodą. Wlać żółtka rozkłócone ze śmietaną. Garnek postawić na małym ogniu, zupę posolić do smaku i doprowadzić -ciągle mieszając - prawie do zagotowania. Doprawić sokiem cytrynowym, dodać kawałki ugotowanej ryby i posypać posiekaną natką. Podawać z ciepłymi chrupiącymi grzankami z chleba lub gotowanymi ziemniakami, okraszonymi smażonym boczkiem lub słoniną.

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