
Zupa flisacka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2419 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 -ciagle 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD