
Zupa z karasi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

1,5 kg ryb
50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por)
łyżka mąki
łyżka masła
sól
pieprz
pół pęczka zielonego kopru

Ryby umyć , oskrobać z łusek, sprawić , opłukać , odkrajać łby oraz płetwy. Umyte warzywa obrać , opłukać , zalać 2 l osolonej wody, dodać przygotowane karasie i gotować , aż będą miękkie. Wówczas przetrzeć je przez gęste sito razem z jarzynami. Masło stopić na patelni, wymieszać z przesianą mąką, lekko zasmażyć i dodać do zupy. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wsypać posiekany koperek. Zupę podawać z kostką z kaszy krakowskiej lub mąki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD