
Zupa rybacka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1541 razy.

Karp (ok.1 kg)
2 jajka, bułka (kajzerka)
2 dag mąki ziemniaczanej
2 dag kaszy manny
łyżka masła
1 cebula
nać pietruszki
porcja włoszczyzny
listek laurowy
sól
pieprz

Karpia oczyścić sfiletować i z głowy, odrzuconych ości, łusek i płetw zalanych 2 l wody gotować wywar przez 1 godz. Po tym czasie dodać obrane jarzyny, listek laurowy i gotować jeszcze ok.1 godz. Filety rybne, cebulę oraz namoczoną w mleku bułkę (po odciśnięciu) przepuścić przez maszynkę, dodać masło, mąkę ziemniaczaną mannę, drobno posiekaną natkę, białka i odrobinę soli. Masę dobrze wyrobić i formować z niej pulpety. Gotować je w przecedzonym wywarze. Zupę "zaciągnąć" rozkłóconymi żółtkami i dodać pokrajaną w talarki marchew.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD