

---

# Zupa rybna - klasztorna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1507 razy.

1 kg rozmaitych ryb  
garść suszonych borowików  
łyżka mąki  
pół szklanki śmietany  
żółtko  
cebula  
listek laurowy  
kilka ziaren ziela angielskiego  
por  
pietruszka  
kawałek selera  
parę łyżek soku cytrynowego  
koper  
sól

Grzyby dokładnie wymyć i moczyć przez noc. Do 2 l wody dodać grzyby z wodą, w której się moczyły, oraz pokrajaną włoszczyznę. Gotować 10-15 min, po czym włożyć sprawione, umyte ryby i gotować na małym ogniu jeszcze ok. 15 min. Po ugotowaniu ryby wyjąć, a wywar przecedzić. Grzyby i jarzyny przeznaczyć do innych celów, a wywar (jeśli jest za mało, rozcieńczyć go wodą) "zaciągnąć" śmietaną, rozmieszaną z mąką i żółtkiem i silnie podgrzać. Na koniec dodać sok z cytryny i wsypać mielone ziele angielskie. Podawać zupę rybną na gorąco z dodatkiem ziemniaków z wody lub pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD