
Zupa rybna - klasztorna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1542 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