
Zupa rybna - staropolska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1574 razy.

1 kg rozmaitych ryb
10 dag świeżych borowików
łyżka masła sok z połowy cytryny lub sok cytrynowy
pół szklanki śmietany
1 żółtko
świeży ogórek
pomidor
10 ziaren ziela angielskiego
korzeń pietruszki
maty seler
2 listki laurowe
2 cebule
łyżka kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
sól

Oczyszczone ryby ugotować w osolonej wodzie, po czym wyjąć, usunąć kręgosłupy i ości. Do wywaru dodać pokrajane jak najdrobniej seler i pietruszkę, oczyszczone i pokrajane borowiki, ziele angielskie i podsmażoną cebulę. Gotować, aż jarzyny zmiękną. Wówczas dodać pokrajany ogórek i pomidor oraz kapary. Jeszcze chwilę gotować, wlać sok cytrynowy, włożyć kawałki ryby, a zupę "zaciągnąć" śmietaną wymieszaną z żółtkiem. Podawać bardzo gorącą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD