

---

# Zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1687 razy.

Kuchnia węgierska

750 g ryby (dowolnie wybranej)

sól

2-3 marchwie

1 łyżeczka cukru

2 pietruszki

1 łyżka mąki

plaster selera

1 filiżanka kwaśnej śmietany

50 g świeżych grzybów

1 łyżeczka mielonej papryki

1 cebula

2-3 łyżki octu

1 liść laurowy

30 g masła

szczypta pieprzu

40 g tłuszczu

1 pęczek zielonej pietruszki

Rybę oczyścić i gotować do miękkości w osolonej wodzie z dodatkiem octu, pieprzu i liścia laurowego. Wywar odcedzić, mięso oddzielić od ości i ułożyć na talerzu. Cukier zrumienić na tłuszczu, dodać posiekaną cebulę i mąkę, otrzymaną zasmażkę przyprawić papryką i zalać wywarem z ryby. Włoszczyznę oczyścić, pokroić wzdłuż na cienkie paski, podobnie postąpić z grzybami; wszystko udusić lekko w maśle dodać do zupy i gotować do miękkości. Przed podaniem włożyć do zupy kawałki ryby, jeszcze raz zagotować i wlać do wazy na kwaśną śmietanę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD