
Zupa rakowa 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2482 razy.

Dwanaście dużych raków - jest to przepis na 4 osoby - gotujemy kwadrans na silnym ogniu. Po ugotowaniu i wystudzeniu wyciągamy mięso z kleszczy i szyjek. Utluczone w moździerzu skorupki smażymy z 1/4 funta masła na patelni, ciągle mieszając. Kiedy masło się zaczerwieni i zburzy, zaciągamy wywar 1 łyżką mąki, dodajemy 1 l rosółu wołowego i przecieramy całość przez gęste sito wyłożone dodatkowo muslinem lub cienkim płótnem. Tuż przed podaniem należy zupę raz jeszcze zagotować i wrzucić do niej mięso z kleszczy i szyjek.

Źródło: książka J.M.Simmel "Nie zawsze musi być kawior"