
Paprykarz z ryb

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2836 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1,5 kg ryb (karpia, szczupaka, okonia lub sandacza),

150 g wedzonej słoniny,

2 male cebule,

2 słodkie papryki,

1 pomidor,

1 łyżka maki,

200 ml smietany,

1 łyżeczka mielonej papryki,

sol.

1. Ryby umyc, oskrobac, wypatroszyc i oplukac. Odciac glowy i pletwy, przeciac

wzdłuż kregoslupa, wyjac osci, pokroic na plastry i posolic. (Paprykarz mozna zrobic z samego karpia, ale jest znacznie smaczniejszy, jesli uzyje sie

2 lub 3 gatunkow ryb.)

2. Cebule obrac, umyc i drobno posiekac. Z papryki wyjac gniazda nasienne. Umyc

i pokroic na plasterki. Pomidor pokroic na cwiartki.

3. Slonine pokroic w kostke i stopic. Wlozyc cebule do tluszczu ze słoniny i

smazyc na malym ogniu. Zrumieniona cebule posypac papryka. Dodac pokrojona

na plasterki papryke, plastry ryb i cwiartki pomidora. Przykryc i gotowac

bez dolewania wody. Po ugotowaniu ryb jeszcze raz usunac pozostale osci.

4. Wymieszac dokladnie make ze smietana tak, by nie bylo grudek i polac ryby.

Nastepnie postawic na ogniu i gotowac nie mieszajac, aby kawalki ryb nie

rozkruszyly sie. Podawac z kluseczkami lub gotowanymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)