
Paprykarz z ryb

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2826 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 śmietany,

1 łyżeczka mielonej papryki,

sol.

1. Ryby umyc, oskrobać, wypatroszyć i oplukać. Odciać głowy i pletwy, przeciać

wzdłuż kręgosłupa, wyjąć ości, pokroić na plastry i posolic. (Paprykarz można zrobić z samego karpia, ale jest znacznie smaczniejszy, jeśli użyje się

2 lub 3 gatunków ryb.)

2. Cebule obrać, umyc i drobno posiekać. Z papryki wyjąć gniazda nasienne. Umyć

i pokroić na plasterki. Pomidor pokroić na ćwiartki.

3. Słoninę pokroić w kostkę i stopić. Włożyć cebule do tłuszczu ze słoniny i

smazać na małym ogniu. Zrumieniona cebula posypać papryką. Dodać pokrojoną

na plasterki paprykę, plastry ryb i ćwiartki pomidora. Przykryć i gotować

bez dolewania wody. Po ugotowaniu ryb jeszcze raz usunąć pozostałe ości.

4. Wymieszać dokładnie makę ze śmietaną tak, by nie było grudek i polać ryby.

Następnie postawić na ogniu i gotować nie mieszając, aby kawałki ryb nie

rozkruszyły się. Podawać z kluseczkami lub gotowanymi kartoflami.

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

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