
Kaszubska zupa rybna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3241 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

4 fladry,

1 mala marchewka,

1 mala pietruszka,

1 cebula,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

150 ml kwasnej smietany,

1 lyzka maki,

1 lyzka octu lub soku z cytryny,

1 lisc laurowy,

2-3 ziarenka ziela angielskiego,

1,5 l wody,

sol, pieprz.

1. Fladry umyc, odciac glowy, pletwy i ogony. Oczyszcic, ponownie oplukac. Sciagnac ciemna skorke a biala pozostawic. Posolic, odstawic na 30 min.

2. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic na kawalki. Zielona pietruszke oplukac, drobno pokroic.

3. Jarzyny zalac wrzaca woda. Dodac lisc laurowy, ziele angielskie i sol. Ugotowac wywar, przecedzic.

4. Do przecedzonego wywaru wlac 1 lyzke octu lub soku z cytryny. Wlozyc fladry, gotowac na malym ogniu. Uwazac, by sie ryby nie rozgotowaly. Po 8-10 min

fladry wyjac, przelozyc na polmisek. Odlac 150 ml wywaru, ochlodzic, zachowac do sosu. Do pozostalego wywaru wlac smietane wymieszana z maki, zagotowac. Doprawic sola i pieprzem. Przelac do wazy, posypac zielona pietruszka i

wlozyc fladry.

5. Mozna rowniez podac oddzielnie zupe i oddzielnie fladry z gotowanymi kartoflami i sosem koperkowym, przyrzedzonym nastepujaco: z 1 lyzki maki i 1 lyzki

masla zrobic jasna zasmazke. Rozprowadzic zimnym wywarem z fladry, wymieszac

i zagotowac. Wlac 100 ml smietany, posolic, wsypac lyzke drobno pokrojonego

koperku, zagotowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 54.

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

