
Węgierska zupa rybna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3634 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

1,2 kg karpia,

2 srednie cebule,

1 zielona papryka,

1 sredni pomidor,

3 lyzki papryki,

2 l wody,

sol.

1. Rybe oczyszcic, wypatroszyc, usunac skrzela, zolc i ostatni krąg widoczny

przy oddzielaniu glowy od tulowia. Ulyc. Wyjac osci, zdjac skore i usunac

kregoslup. Tak przygotowana rybe pociac na plasterki grubosci 2 cm. Usunac

pozostale osci, posolic. Wlozyc do naczynia i wstawic do lodowki na 1 godz.

2. Pomidor i papryke umyc, cebule drobno posiekac, z papryki usunac gniazda nasienne i pokroic na paski.

3. Przygotowac bulion: kregoslup, skore, pletwy i glowe karpia wrzucic do 2 l

wody. Gdy woda sie agotuje dodac cebule, troche zielonej papryki, pomidor,

mielona papryke i sol. Gotowac 1 godz.

4. Gotowy bulion przecedzic i zagotowac. Dodac pozostala zielona papryke, pokrojonego karpia, gotowac 10 min na malym ogniu. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 20.

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