
Zupa rybna (grecka)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4025 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg ryby,
2 duze pomidory,
1 duza cebula,
1 marchewka,
1 maly kawalek selera,
125 g ryzu,
60 ml oliwy,
2 jaja,
sok z 1 cytryny,
1 lyzka siekanej zielonej pietruszki,
sol, pieprz, lisc laurowy.

1. Rybe sprawic i umyc, podzielic na dzwonka i osolic.
2. Cebule posiekac, marchew i seler pokroic w plastry, z pomidorow zdjac skore, pokroic na cwiartki, usunac pestki.
3. Do garnka wlac 1,5 l wody, zagotowac. Wrzucic warzywa, lisc laurowy, sol i pieprz, wlac oliwe. Gotowac na malym ogniu 30 min.
4. Wlozyc rybe i dalej gotowac 15 min.
5. Dzwonka ryby wyjac delikatnie i ulozyc na osobnym talerzu, wyjac takza warzywa, zmiksowac je i ponownie wrzucic do wywaru.
6. Wywar wstawic na ogien, wsypac ryz, gotowac 20 min. Gdy ryz bedzie miekki zdjac naczynie z ognia.
7. Jaja ubic, wymieszac z sokiem z cytryny, wlac powoli do zupy ciagle mieszajac.
8. Zupe podawac posypana zielona pietruszka. Osobno podac ugotowana rybe polana majonezem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 32.

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