
Zupa rybna (marokanska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3479 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

400 g ryby morskiej (dorsz, karmazyn, dorada),

1 cebula obrana i naszpikowana 4 goździkami,

4 zmiadzone ząbki czosnku,

sok z 1 cytryny,

4 łyżki oliwy,

1 łyżka maki,

bouquet garni (kolendra, tymianek, koper włoski, liść laurowy),

2 małe czerwone, ostre papryczki,

1/2 łyżeczki harissy (przepis w "ogólne"),

szczypta szafranu,

sol.

1. Ryby sprawić, wyfiletować, umyć, osuszyć i pokroić na małe kawałki.

2. W rondlu zagotować 1,5 l wody, dodać oliwę, naszpikowaną goździkami cebulę,

bouquet garni, papryczki, szafran i harisse. Gotować 20 min, po czym dodać

pokrojoną w kawałki rybę. Gotować dalsze 15 min.

3. Z garnka usunąć cebulę i bouquet garni, po czym ostrożnie wyjąć kawałki ryby. Obrac je z resztek
osci i wrzucić ponownie do wywaru, który przez cały

czas powinien stać na ogniu.

4. Make rozprowadzić niewielką ilością wody, następnie, ciągle mieszając, połączyć z zupą. Dodać
zmiadzony czosnek i sok z cytryny, ewentualnie dosolic.

5. Podawać bardzo gorącą, z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 22.

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