
Zupa rybna (zydowska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3794 razy.

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

400 g rybich jadalnych odpadkow (glowa, ikra, skora),

1 l wody,

1 marchew,

1 korzen pietruszki,

1 peczek natki pietruszki,

3 male cebule,

1 lyzka maki,

2-3 lyzki oleju lub 50-60 g masla,

2 liscie laurowe,

sol, czarny pieprz, ocet,

szczypta papryki.

1. Dokladnie umyc i osolic rybne skladniki.
2. Pokroic jarzyny, wrzucic do wrzacej wody, zagotowac do miekkosci.
3. Zrobic gesta zasmazke z maki, masla i drobno posiekanej cebuli. Gdy zasmazka zacznie brazowiec, dodac posiekana natke pietruszki, przyprawy i kawalek miekkiej czesci ryby. Jeszcze chwile smazyc.
4. Wywar z ugotowanych jarzyn przecedzic i przelozyc do niego zasmazke. Dokladnie wymieszac. Skropic kilkoma kroplami octu, dodac reszte ryby i liscie laurowe. Gotowac ok. 20 min.
5. Po ugotowaniu ostroznie wyjac skladniki rybne, usunac kosci i pozostale miekkie czesci wlozyc na powrot do zupy.
6. Przed samym podaniem jeszcze raz dodac kilka kropel octu, szczypte papryki i wlozyc do zupy ugotowane jarzyny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 32.

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