
Zupa rybna przecierana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2976 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

1,25 kg swiezych ryb,

250 g krewetek,

500 g pomidorow,

2 pory,

2 zabki czosnku,

75 ml oliwy z oliwek,

1,5 l wody,

sol,

1 dluga bulka na grzanki,

50 g tartego sera gruyere.

Sos rouille:

2 kromki chleba bez skorki,

100 ml mleka,

75 ml oliwy,

4 lyzki pasty pomidorowej,

3 zabki czosnku,

1 lyzeczka papryki,

1 lyzeczka pieprzu cayenne.

1. Ryby oczyszcic, umyc, pokroic w kawalki. Krewetki oplukac, obrac ze skorupek,

usunac czarne zylki. Jarzyny umyc, biale czesci porow pokroic w plasterki.

Pomidory sparzyc, zdjac skorki, pokroic w kawalki. Czosnek obrac, posiekac.

2. W duzym garnku rozgrzac oliwe, udusic pory. Dodac ryby, krewetki, czosnek i pomidory. Dusic 10 min. Dodac wode, gotowac na malym ogniu 30 min. Przetrzec przez sito.

3. Przygotowac sos: chleb namoczyc w mleku, odcisnac. Czosnek drobno posiekac, utrzec z chlebem, oliwa i przyprawami. Dodac przecier pomidorowy, dobrze wymieszac.

4. Przygotowac grzanki: bulke pokroic w kromki, zrumienic w piekarniku. Wyjac, polac sosem, posypac serem.

5. Do goracej zupy wlozyc grzanki. Od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 26.

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