
Boston Fish chowder

Dodano: 2000-10-12 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4016 razy.

1,2 kg dorsza

25 deko bekonu pokrajanego w kawalki

30 dkg ziemniakow

3 cebule posiekane

lyzka maki

szklanka mleka

lisc bobkowy

szczypta tymianku

sol, pieprz do smaku

Dorsza filetujemy. Czyste mieso krajemy na male kawalki, odpady (skore, kregoslup, glowy) zalewym 1/2 l. wody, dodajemy cala cebule, lisc bobkowy, sol i pieprz, gotujemy 20 min. i odcedzamy.

Bekon podsmażamy i dodajemy do niego 2 posiekane cebule, ktore krotko smazymy, tylko do zeszklenia.

Wystudzonym wywarem z ryby roprowadzamy make, wlewamy to do podsmazonej cebuli, do tego dodajemy ziemniaki, gotujemy az beda miekkie.

Dodajemy kawalki dorzsza i jeszcze gotujemy 20 min.

Nastepnie dodajemy mleko i przyprawy i jeszcze chwile gotujemy.

Smacznego

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)