
Boston Fish chowder

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4045 razy.

1,2 kg dorsza

25 deko bekonu pokrajanego w kawalki

30 dkg ziemniakow

3 cebule posiekane

lyzka maki

szklanka mleka

liśc bobkowy

szczypta tymianku

sol, pieprz do smaku

Dorsza filetujemy. Czyste mięso krajemy na małe kawalki, odpady (skóra, kręgosłup, głowy) zalewamy 1/2 l. wody, dodajemy całą cebulę, liść bobkowy, sol i pieprz, gotujemy 20 min. i odcedzamy.

Bekon podsmażamy i dodajemy do niego 2 posiekane cebule, które krótko smażymy, tylko do zeszklenia.

Wystudzonym wywarem z ryby roprowadzamy makę, wlewamy to do podsmażonej cebuli, do tego dodajemy ziemniaki, gotujemy aż będą miękkie.

Dodajemy kawalki dorsza i jeszcze gotujemy 20 min.

Następnie dodajemy mleko i przyprawy i jeszcze chwilę gotujemy.

Smacznego

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