Wigilijna zupa rybna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2934 razy.

1,5 kg różnych ryb słodkowodnych,

1 szklanka oleju,

2 szklanki białego wina,

1 porcja włoszczyzny,

2 ząbki czosnku,

1 cebula,

szczypta szafranu,

1 pomidor,

1/2 łyżeczki suszonego tymianku,

1 listek laurowy,

5 ziaren ziela angielskiego,

5 ziaren czarnego pieprzu,

sól,

5 dag startego parmezanu lub sera tylżycżiego.

Ryby sprawić, oczyścić, opłukać, pokroić na dzwonka. W rondlu rozgrzać olej, wrzucić obraną, pokrojoną cebulę oraz obrany i zmiażdżony czosnek. Podsmażyć nie rumieniąc, dodać ryby i dusić 15 minut, mieszając drewnianą łyżką. Włoszczyznę obrać, umyć, rozdrobnić, zalać 2 litrami wody i ugotować wywar. Do garnka z rybami wlać wino, 2 litry wywaru z warzyw, dodać przyprawy korzenne, tymianek i gotować wszystko na małym ogniu 1 godzinę. Następnie zupę przecedzić, a ryby przetrzeć przez sito. Doprawić szafranem, solą i pieprzem. Podawać w filiżankach, z dodatkiem grzanek. Ser do posypania zupy podać w osobnym naczyniu. Jeżeli po wigilii zostanie jej trochę, można ją zaprawić śmietaną, posypać siekaną pietruszką i podać z łazankami lub drobnym makaronem.