
Zupa rybna pomidorowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2789 razy.

Kuchnia austriacka:

1 kg karasi,

30 dag warzyw,

30 dag pomidorów,

5 dag cebuli,

szklanka śmietany,

5 dag masła,

1/2 pęczka zielonego koperku,

grzanki,

sól

Ugotować ryby do miękkości w wywarze z warzyw. Udusić na maśle obrane ze skórki pomidory, dodać drobno pokrajaną cebulę, a następnie przetrzeć przez sito, połączyć z wywarem. Zaprawić zupę śmietaną, dosolić do smaku. Włożyć do filiżanek po 2-3 kawałki ryby, grzanki, zalać zupą.