Zupa rakowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2220 razy.

Zupę tę można dawać w dni mięsne i postne; w pierwszym wypadku używa się do rozprowadzenia jej rosołu, w drugim smaku z włoszczyzny. Na 6 osób ugotować z koprem w solonej wodzie 2 mendle raków, które poprzednio trzeba sparzyć i wyczyścić . Skoro ugotowane, muszą przestygnąć , potem wybrać szyjki i tyle skorupek, ile do nadziewania ich potrzeba; resztę nóżek i skorup wypłukać , ususzyć i utłuc w moź dzierzu na miazgę, dodać łyżkę masła i tłuc znów razem, potem postawić w rondelku na wolnym ogniu i niech się powoli smaży. Skoro masło nabierze czerwonorakowego koloru, podlać trochę rosołu i zbierać łyżką w osobny garnuszek kolor rakowy, jaki się ciągle pokazywać będzie, resztą przefasować przez gęste sitko lub grube płótno, rozprowadzić rosołem lub smakiem z włoszczyzny, zaprawić jedną czwartą litra kwaśnej śmietany, rozbitej z dobrą łyżką mąki, włożyć zbierane masło i zagotować razem. W wazie powinny byś przygotowane rakowe szyjki, trochę siekanego zielonego kopru i faszerowane rakowe skorupki, które przyrządzają się w następujący sposób: usiekać drobno szyjki i nóżki, wziąć trochę masła, tartej bułki, siekanego kopru, soli, jedno całe jajo i umieszać dobrze masę, potem nadziać skorupki, odgotować i włożyć do wazy.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"