
Zupa rakowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2062 razy.

Zupę tę można dawać w dni mięsne i postne; w pierwszym wypadku używa się do rozprowadzenia jej rosółu, 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 skorupki, ile do nadziewania ich potrzeba; resztę nóżek i skorupki wypłukać, ususzyć i utłuc w moździejcu 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 rosółu i zbierać łyżką w osobny garnuszek kolor rakowy, jaki się ciągle pokazywać będzie, resztą przefasować przez gęste sitko lub grube płótno, rozprowadzić rosółem lub smakiem z włoszczyzny, zaprawić jedną czwartą litra kwaśnej śmietany, rozbitej z dobrą łyżką mąki, włożyć zbierane masło i zagotować razem. W wazie powinny być 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 umieszczać dobrze masę, potem nadziać skorupki, odgotować i włożyć do wazy.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"