
Zupa z drobnych ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1505 razy.

Najlepsza zupa rybna jest z karasków, z lina, lub szczupaka. W braku tychże wziąć różnych drobnych ryb, oczyścić, wyprawić, zalać smakiem, wygotowanym z włoszczyzny i korzeni, zasolić, rozgotować ryby, przefasować przez sitko, rozbić tyle mąki z kwaśną śmietaną, aby zupa była zawieszista, zaprawić nią zupę, zagotować i wlać do wazy. Do takiej rybnej zaprawki dają się kluseczki krajane w kostki lub kaszka, ugotowana z masłem na gęsto i krajana w kostki.

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