
Zupa z mleczka i ikry rybiej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1465 razy.

Duże trzy ikry najlepiej z karpia, wyplukać . Zdjąć z nich dokładnie błonę, którą ikra jest połączona, aby się ziarnka rozdzieliły; można ją nawet lekko rozetrzeć , uważając, aby ziarnka nie pognieść i namoczyć w słonej wodzie. Nastawić niezbyt kwaśny barszcz z wody z octem, dodawszy różnych jarzyn, cebuli i korzeni i włożyć do niego mleczo i wątróbki z ryb. Gdy się trochę pogotują smak precedzić , jarzynę, mleczo i wątróbki przefasować , zrobić zaprażkę rumianą z łyżki masła i mąki, podprawić zupę, posolić do smaku, dać szczyptę pieprzu tłuczonego i włożyć do niej namoczoną ikrę. Zagotować przez 5 minut i wydać . Do tej zupy można dać pulpety z ryb, lub grzanki z bułki.

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