
Węgierska zupa rybna (halaszle) 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4239 razy.

- 2 kg karpia (najlepiej żywego)
- 250 g cebuli drobno pokrajanej
- 150 gr papryki w strakach
- 70 gr pomidorow (nie przecieru!, przecier nadaje węgierskim potrawom zbyt słodki posmak)
- 30 gr papryki w proszku (czyli z grubsza biorac jedno przecietne opakowanie. Papryke kupujemy w dobrym gatunku, np. f-my Kotanyi).
- sol

Ryby po zabiciu patroszymy i skrobimy. Następnie filetujemy i pozbawiamy skóry. Gotowe filety kroimy na kawałki na dwa palce. Lekko solimy filety oraz wydobyta z karpia ikre i mlecz, odstawiamy do lodowki na 2 godz. Tymczasem z ze skóry, ogona, głowy i ości razem z cebula gotujemy wywar z 2 l osolonej wody. Do tego wywaru możemy też dodac tzw. chwastu rybiego, czyli drobnych, mniej wartosciowych ryb, np. karasi. Gotujemy ok. 1 1/2 godz. Jak sie zaczyna gotowac dodajemy papryke w proszku. Po ugotowaniu wywar cedzimy, a resztki ryb dobrze wyciskamy, a nawet możemy przetrzec i przetarte czasteczki miesa dodac do wywaru. Wywar ponownie zagotowac, wlozyc do niego pokrajane straki papryki, obrane ze skorki i pokrajane pomidory oraz przygotowane wczesniej filety ikre i mlecz.

Gotujemy teraz jeszcze 10 - 15 min. nie mieszajac i podajemy.

Uwagi: Powyzszy przepis oparty jest na klasycznej pozycji węgierskiej literatury gastronomicznej "Mała węgierska ksiazka kucharska" Karoly Gundla. Gundel byl slynnym restauratorem i tym, ktory polaczyl trdycje kuchni węgierskiej z francuska i austriacka kultura kulinarna, oraz nowoczesnymi technikami przyrzadzania potraw. Wiec przepis powyzszy jest taki, zeby mozna bylo podac zupe rybna na stol w eleganckiej restauracji. Stad filetowanie ryby i obieranie ze skóry.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)