
Zupa rakowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2615 razy.

Podaje przepis z kuchni francuskiej na zupę rakowa (bisque d'ecrevisses)

12 raków

włoszczyzna

2 szklanki białego wina

8 dkg czerstwej bulki

łyżka pasty pomidorowej

5 dkg masła

2 jajka

sól i pieprz do smaku

Dokładnie oczyszczone szczoteczka i oplukane raki wrzucamy do wrzacej osolonej wody (1,5 l), w której gotowała się włoszczyzna i gotujemy 10 minut. Ugotowane raki wyjmujemy, rozrywamy szyjki i szczypce. Usuwamy czarna kiszeczkę. Mieso z szyjek odkładamy. Skorupki tłuczemy w moździerzu lub mielimy. Ugotowana włoszczyzna i odcisnięta bulka przecieramy do wywaru, dodajemy mieso ze szczypiec, zmielone skorupki, wino i gotujemy na małym ogniu kilkanaście minut. Dodajemy masło i pastę pomidorową. Zaciągamy żółtkami, wkładamy szyjki oraz doprawiamy solą i pieprzem.

p.s. gdy byłem mała, to babcia skorupki gotowała osobno z masłem, kolor robił się czerwony, zbierało się góre i to było to "masło rakowe", które dodawało się do zupy.

From: "Samanta" samanta@rubikon.net.pl