Zupa rakowa 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2810 razy.

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

12 raków

wloszczyzna

2 szklanki bialego wina

8 dkg czerstwej bulki

lyzka pasty pomidorowej

5 dkg masla

2 jajka

sól i pieprz do smaku

Dokladnie oczyszczone szczoteczka i oplukane raki wrzucamy do wrzacej osolonej wody (1,5 l), w której gotowala sie wloszczyzna i gotujemy 10 minut. Ugotowane raki wyjmujemy, rozrywamy szyjki i szczypce. Usuwamy czarna kiszeczke. Mieso z szyjek odkladamy. Skorupki tluczemy w mozdzierzu lub mielimy. Ugotowana wloszczyzne i odcisnieta bulke przecieramy do wywaru, dodajemy mieso ze szczypiec, zmielone skorupki, wino i gotujemy na malym ogniu kilkanascie minut. Dodajemy maslo i paste pomidorowa. Zaciagamy zóltkami, wkladamy szyjki oraz doprawiamy sola i pieprzem.

p.s. gdy bylam mala, to babcia skorupki gotowala osobno z maslem, kolor robil sie czerwony, zbieralo sie gore i to bylo to "maslo rakowe", które dodawalo sie do zupy.

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