

Węgierska zupa rybna Halászlé



Autor: **Kermeet**

Przepisów: **51** Ocena: **1140**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ryby, 1 kg
- papryka czerwona pokrojona w kostkę, 2 szt
- papryka ostra, 1 szt
- pomidor pokrojony w kostkę, 3 szt
- średnia cebula, 3 szt
- srednia cebula, 3 szt
- słodka papryka w proszku, 3 łyżki
- liść laurowy, 3 szt
- czerwone wytrawne wino, 1/2 szklanki
- woda, 3 l
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Na Węgrzech używają ryb słodkowodnych, ja miałem pstrąga i ryby morskie - morszczuk, dorsz - ponieważ nie udało mi się zakupić słodkowodnych. Rybom obciąć łby, wykroić kręgosłupy i ogony, mięso pokroić na mniejsze kawałki i posolić. Do garnka wrzucić łby, płetwy, kręgosłupy, połowę z pokrojonych papryk, cebulę, pomidory, słodką paprykę, liść laurowy zalać 1l wody, dodać wino i gotować 1 godzinę. Wywar przecedzić przez sito i przelać z powrotem do garnka, dodać resztę wody, dodać mięso ryb i drugą połowę papryki, gotować przez 10 min, doprawić solą.

Twoje notatki do przepisu: