

WIGILIJNA ZUPA RYBNA

www.ngr.pila.pl

- 1,5 kg różnych ryb słodkowodnych
- 1 szklanka oleju
- 2 szklanki białego wina
- 1 porcja włoszczyzny
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- szczypta szafranu

- 1 pomidor
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1 listek laurowy
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- sól
- 5 dag startego parmezanu lub sera tylżyckiego

Ryby sprawić, oczyścić, opłukać, pokroić na dzwonka. W rondlu rozgrzać olej, wrzucić obraną, pokrojoną cebulę oraz obrany i zmiążdżony czosnek. Podsmażyć nie rumieniąc, dodać ryby i dusić 15 minut, mieszając drewnianą łyżką. Włoszczyznę obrać, umyć, rozdrobnić, zalać 2 litrami wody i ugotować wywar. Do garnka z rybami wlać wino, 2 litry wywaru z warzyw, dodać przyprawy korzenne, tymianek i gotować wszystko na małym ogniu 1 godzinę. Następnie zupę przecedzić, a ryby przetrzeć przez sito. Doprawić szafranem, solą i pieprzem. Podawać w filiżankach, z dodatkiem grzanek. Ser do posypania zupy podać w osobnym naczyniu. Jeżeli po wigilii zostanie jej trochę, można ją zaprawić śmietaną, posypać siekaną pietruszką i podać z łazankami lub drobnym makaronem.



- 1 kg karpia
- 20 dag włoszczyzny bez kapusty
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka piwa jasnego
- 3 dag masła
- 3 dag mąki
- 4 dag rodzynek
- 4 dag migdałów

- 5 dag powideł śliwkowych
- 8 dag piernika
- sól
- cukier
- imbir
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sok z cytryny

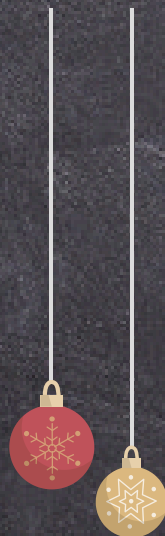
Warzywa umyć, obrać, opłukać, rozdrobnić, zalać wodą, ugotować. Oczyszczonego i wypatroszonego karpia umyć, pokroić w poprzek, włożyć do wywaru, wlać piwo, dodać przyprawy, ugotować na małym ogniu. Miękką rybę wyjąć, wywar przecedzić. Migdały sparzyć, obrać ze skórki. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować dodać powidła, opłukane rodzynki, migdały i rybę, posypać piernikiem, gotować kilka minut na małym ogniu, doprawić do smaku.



KARP Z GRZYBAMI PO CYSTERSKU

www.ngr.pila.pl

- 1 kg karpia
- 5 dag cebuli
- pietruszka
- 30 dag borowików lub pieczarek
- 5 dag masła lub margaryny
- szklanka śmietany
- łyżka mąki
- sól
- pieprz



Przepis oryginalny z XVII wieku, dostosowany do współczesnej kuchni. Karpia pokroić na dzwonka, posolić i odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Pokroić w drobną kostkę pietruszkę, cebulę, a grzyby w plasterki. Włożyć rybę do rondla o grubym dnie, dodać jarzyny i grzyby, podlać wodą i gotować 20 minut. Następnie wlać śmietanę rozmieszaną z mąką, dodać masło, zagotować, osolić, przyprawić pieprzem do smaku. Podawać z makaronem lub kładzionymi kluskami oraz surówką z białej kapusty.





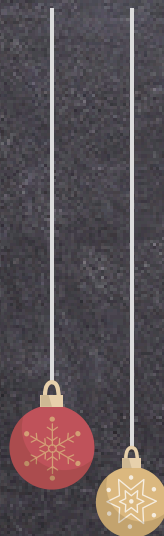
PSTRĄG PO GRECKU

www.ngr.pila.pl



- 1 kg pstrąga
- sól
- mieszanka ziół
- ziele angielskie
- liść laurowy
- cztery duże cebule
- 2 ząbki czosnku

- przecier pomidorowy
- miód
- olej
- mąka
- bułka tarta

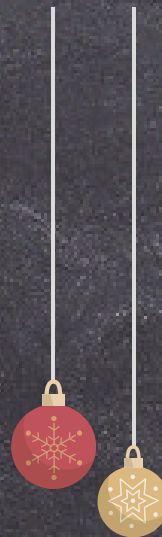


Pstrąga w dzwoneczkach lub płatach dokładnie natrzeć solą oraz posypać przyprawami. Cebulę pokroić w pół - plastry, a czosnek w plasterki i odłożyć na bok. Rybę obtoczyć w zmieszanej mące z bułką tartą i smażyć na średnio rozgrzanym oleju, ok. 2 min na każdej stronie. Przygotować duże naczynie żaroodporne lub głęboki półmisek. Rybę po usmażeniu odstawić. Na patelni, na tym samym oleju podsmażyć cebulę i czosnek, po czym dodać przecier pomidorowy, trochę wody, kilka ziaren ziela angielskiego i liścia laurowego. Po wymieszaniu i zwarzeniu sosu doprawić do smaku solą i pieprzem i dodać 3-4 łyżeczki miodu rozpuszczonego w ¼ szklanki ciepłej wody. Sos można zagęścić śmietaną lub mąką. Po przygotowaniu sosu wlać cienką warstwę sosu do naczynia, układając partię usmażonej ryby, po czym obficie zalać ją resztą sosu. Rybę odstawić na 24 h do lodówki. Danie spożywać na zimno.





PSTRĄG W MIODZIE ZAPIEKANY



- 3 pstrągi (jeden pstrąg na osobę)
- mąka (do obtoczenia pstrąga)
- sól
- oliwa
- masło
- miód (najlepiej płynny)
- migdały
- orzechy włoskie, laskowe itp.

Pstrągi najpierw patroszymy, myjemy, suszymy, solimy, obtaczamy w mące i smażymy na oleju. Następnie układamy w brytfannie lub szklanym naczyniu jeden obok drugiego. Polewamy płynnym miodem i posypujemy pokruszonymi orzechami. Zapiekamy w temp. ok. 180-190 st. C przez 10-15 min. W tym czasie na patelni robimy sos:

- 1 łyżka masła,
- sok z 1 pomarańczy,
- sok z 1/2 cytryny,
- 2-3 łyżki miodu,

wszystkie składniki podgrzewamy i mieszamy do połączenia ze sobą. Po wyjęciu pstrągów z piekarnika polewamy je sosem. Ozdobić można plastrami cytryny i pomarańcza oraz czymś zielonym.



RYBA PO KAPUCYŃSKU

www.ngr.pila.pl

- 1 kg ryby (karp, lin, amur, tołpyga)
- tłuszcz do smażenia
- 4 dag mąki
- 60 dag kwaszonej kapusty
- 4 dag suszonych grzybów
- 15 dag cebuli

- 100 ml śmietany
- 8 dag żółtego sera
- sól
- pieprz
- sok z cytryny do smaku

Oczyszczoną rybę odfiletować, zdjąć skórę, umyć, pokroić na porcje, posypać solą, skropić sokiem z cytryny i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować. Kapustę pokroić, zalać wywarem z grzybów ugotować. Rybę posypać mąką, usmażyć, wyjąć na talerz. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokroić, usmażyć, wymieszać z kapustą i posiekanymi grzybami, doprawić, ułożyć w naczyniu, przykryć rybami, polać śmietaną, posypać startym serem i przyprawami, zapiec.



KARP Z TBILISI

www.ngr.pila.pl

- 1 kg karpia
- mąka
- olej
- szklanka śmietany
- sól
- sproszkowana papryka
- 2 strąki czerwonej papryki



Paprykę sparzyć wodą, ściągnąć skórkę, usunąć nasiona, pokroić w paseczki. Rybę posolić, panierować w mące i usmażyć na złoty kolor. Śmietanę wymieszać z mąką, solą, sproszkowaną papryką. Na żaroodpornym półmisku ułożyć filety z ryby, obłożyć paskami papryki, zalać śmietaną i zapiekać 15 minut. Podawać z makaronem lub kładzionymi kluskami oraz surówką z pomidorów.



- 1 kg karpia
- oliwa
- mąka
- 200 ml śmietany
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 4 dag rodzynek
- 5 dag tartego chrzanu
- sól
- pieprz
- sok z cytryny



Oczyszczoną i wypatroszoną rybę umyć, pokroić wzdłuż na połówki, następnie na porcje, posypać przyprawami i mąką, usmażyć, usunąć ości, zalać winem i pozostawić w chłodziarce na 12 godzin. Śmietankę oziębic, ubić, wymieszać z chrzanem i opłukanymi rodzynekami, doprawić do smaku, połączyć wyjęte z wina ryby, udekorować.

