Węgierska zupa rybna z Baja

Przepisy na zupę rybną są bardzo różne. Francuzi mają bouillabaisse, Rosjanie uchę. Jadają ją Japończycy, Chińczycy i Skandynawowie. Węgrzy mają wiele różnych przepisów, z których najbardziej popularny jest ten z Baja, miasta, w którym urządzany jest co roku festiwal zupy rybnej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

2 karpie (każdy po 800 g)
300 g cebuli
1–2 papryki bananowe
1 dojrzały pomidor
sól
1 czubata łyżka papryki w proszku
2 garści makaronu domowego (ok. 200 g)

Z czym podawać
8–10 kromek białego chleba
ostra papryka w proszku

PRZYGOTOWANIE:

1) Zupę rybną z Baja robi się z karpia. Oczyścić i wypatroszyć rybę (nie trzeba jej filetować) i odłożyć wątrobę i mlecz. Odciąć głowę i odłożyć na bok, a następnie usunąć kostkę łączącą głowę z resztą ciała – inaczej ryba będzie miała gorzki smak. Pokroić oczyszczoną rybę na paski szerokie na dwa palce, posolić i odłożyć.

2) Posiekać cebulę i paprykę. Pokroić w pierścienie.

3) Włożyć ogon i płetwy, cebulę, paprykę i pomidora do garnka i zalać zimną wodą tak, żeby wszystkie składniki były przykryte. Dodać sól. Kiedy ryba stanie się nieprzezroczysta, dodać mieloną paprykę, która wzbogaci smak i nada zupie odpowiednią konsystencję.

4) Ugotować makaron w osobnym garnku z osoloną wodą. Osączyć i przełożyć do miski.

5) Gotować zupę 1–1 i 1/2 godziny, aż stanie się aromatyczna i gęsta. Przecedzić wywar i wlać do garnka. Dodać głowy ryb. Gdy się ugotują, wyjąć je ostrożnie i przełożyć do miski. Dodać do wywaru kawałki karpia i wnętrzności.

6) Kiedy zupa się ugotuje, podawać w trzech osobnych miskach: zupę z kawałkami karpia w jednej, rybie głowy w drugiej i kluseczki w trzeciej. Podawać z ostrą papryką i białym chlebem. Tradycyjnym dodatkiem do zupy rybnej z Baja są kluseczki gyufateszta w kształcie zapałek. Ciasto wałkujemy niezbyt cienko i kroimy na paseczki. Gotujemy je oddzielnie w osolonej wodzie.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 577 kcal, 45 g białka, 21 g tłuszczów, 52 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock