

Jedzenie na dobrą zabawę

Karnawał w pełni czyli spotkania, przyjęcia, prywatki – w wąskim czy szerokim gronie, bez dobrego jedzenia, dającego siłę (i podkład) na szampańską zabawę ani rusz! Oto nasze propozycje:



Rosyjska zupa rybna SOLJANKA

- ▶ około 60 dag ryby, najlepiej co najmniej dwa gatunki
- ▶ 2 litry bulionu, najlepiej nagotowanego na rybich łbach
- ▶ 3-4 kiszone ogórki
- ▶ 1 szklanka wody z ogórków kiszonych
- ▶ 1 średnia cebula
- ▶ 2 łyżki przecieru pomidorowego
- ▶ 25 dag grzybków marynowanych
- ▶ 30 dag oliwek
- ▶ 1/2 cytryny
- ▶ 2 łyżki masła
- ▶ 1 łyżka mąki
- ▶ sól, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie, słodka papryka, koperk

Na patelni zasmażyć przecier pomidorowy, starte w oczka na tarce ogórki kiszone oraz posiekane grzybki marynowane. Wlać to do gotującego się bulionu i dodać: ryby, wodę po ogórkach, oliwki, sok z cytryny i przyprawy (bez koperku). Gotować przez około 20 minut. Z masła i mąki zrobić zasmażkę, dodać do zupy. Przyprawić do smaku, oprószyć koperkiem. Podawać z plastrem cytryny.

Drobiowy chrust

- ▶ 2 piersi z kurczaka
- ▶ 1/2 szklanki mąki
- ▶ 1/3 szklanki mleka
- ▶ 1 jajko
- ▶ sól, pieprz
- ▶ około 1/2 litra oleju do smażenia

Mięso pokroić na średniej grubości pasy, leciutko rozbić. Ważne: pasy mięsa nie mogą być zbyt grube ani zbyt długie, gdyż wówczas chruściki mogą być w środku surowe! Jak w typowym chruście, naciąć na środku szparkę i przewinać pasek. Przygotowane chrusty solidnie posolić, popieprzyć. W miseczce rozbełtać jajko, mleko, mąkę – słowem przygotować ciasto naleśnikowe. Każdy pasek mięsa zanurzyć w cieście i wrzucić na gorący (!) olej. Smażymy przez około 2 minuty, po czym odwracamy chruścik na drugą stronę. Po wyciągnięciu z oleju dobrze jest na chwilę odłożyć chruściki na papierowy ręcznik, w który wsiać nie nadmiar tłuszczu.

