

Рыбный суп по-марсельски

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:28



Рецепт рассчитан на шесть персон. Для готовки этого блюда вам потребуются: два килограмма мелкой рыбешки, 1кг. лангуст либо раков, 1кг. моллюсков, лавровый лист, 1ч.л. сахара, головка чеснока, петрушка, пол стакана оливкового масла, две столовые ложки томатной пасты, ? литра воды, ? литра белого сухого вина, 2 столовые ложки муки, соль, молотый перец, ломтики поджаренного хлеба, горький стручковый перец и шафран.

Промойте и очистите рыбу, отрежьте им головы и полижите их на отдельное блюдо. Мясо рыбы порежьте на маленькие кусочки и поместите в миску с маринадом (пол стакана оливкового масла, шафран, соль и черный перец).

Вылейте маринад в кастрюльку, положите в него чеснок, и держите на огне, пока масса не станет золотистого оттенка. Затем добавьте томатную пасту, заправьте мукой и засыпьте нарезанную петрушку. Все тщательно помешайте и после этого налейте в смесь сухое вино и приготовленную воду, добавьте оставленные головы, два лавровых листа, шафран, стручковый перец, соль, молотый черный перец. Кастрюлю поставьте на слабый огонь и оставьте на один час. После этого массу пропустите через сито в кастрюлю, заново поставьте на огонь, положите туда маринованные кусочки рыбы, очищенные моллюски, нарезанный лангуст, и поставьте кастрюля на 15 минут на сильный огонь.