

Žuviene iš Eršketo

50 minučių, 4 porcijos.

Eršketas (galva, pelekai, uodega ir dalis žuvies dėl mėsos) – 1 kg.

- Bulvės – 2vnt.
- Morkos – 2vnt.
- Svogūnai – 2vnt.
- Saldžioji paprika – 1 vnt.
- Kitos mėgstamos daržovės: kalafiorai, brokoliai.
- Prieskoniai sultiniui: salierai arba petražolės šaknis, lauro lapai, pipirai, druska.
- Žalumynai: bazilikas, garstyčių lapai, petražolės, svogūnų laiškai, krapai ir kt.



Žuvį, vieną svogūną ir prieskonius sultiniui sudedame į puodą, įpilame 1,5 litro vandens ir verdame 10 minučių.

Žuvies mėsą, atskirtą nuo kaulų ir odos išimame, o likusią dalį verdame 40 minučių.

Gautą viralą perkošiamo, įdedame kubeliais supjaustytas bulves, vieną morką ir kitas mėgstamas daržoves. Verdame 15 minučių.



Įdedame žuvies mėsą ir likusias, prieš tai pakepintas, daržoves: vieną morką, saldžiąją papriką ir svogūną. Dar paverdame 3 minutes.

Prieš pateikiant pagardiname sriubą žalumynais.



Skanaus.