



# Recettes de cuisine polonaise

## En français



### Zupa rybna

(Recette de soupe de poisson polonaise)

Cette recette polonaise de poisson est un grand classique en Pologne.

## **Ingrédients :**

- 2 lb de poisson entier (avec têtes)
- 6 oignons
- 1 poireau (la partie blanche)
- 1 petite racine de céleri
- 1 racine de persil
- 3 carottes moyennes
- 1 cuillère à soupe de raifort râpé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 3 feuilles de laurier
- 3 baies de piment
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- Huile
- 12 tasses d'eau

## **Préparation :**

1. Lavez les poissons et couvrez-les d'eau.
2. Ajouter les feuilles de laurier, les baies de piment, le sel, le poivre et porter à ébullition.
3. Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons en demi-lunes. Faites-les suer à l'huile.
4. Lorsque les oignons ont sué, ajouter les à la soupe et porter à nouveau à ébullition.
5. Sortez le poisson de la soupe.
6. Épluchez les carottes, la racine de persil et le céleri-rave. Râpez-les.
7. Couper le poireau en rondelles.
8. Faire suer tous les légumes dans l'huile, puis les ajouter à la soupe.
9. Ajouter le raifort et le jus de citron. Mélanger.
10. Retirer les peaux et les arêtes du poisson.
11. Couper la chair de poisson en gros morceaux et les ajouter à la soupe.

**Smaczneho !**