

Zupa rakowa - składniki:

- 30 raków
- 2 litry bulionu
- pęczek koperku
- 3 łyżki masła
- łyżka mąki
- szklanka kwaśnej śmietany
- sól

Zupa rakowa - sposób przyrządzenia:

1. Oczyszczone, opłukane raki wrzucić do posolonego wrzątku z dodatkiem kopru.
2. Gotować 10-15 minut. Następnie obrać szyjki z mięsa.
3. Pozostałe resztki: skorupki kleszczy, odnóży, skorupy wypłukać, wysuszyć i utłuc w młóźnie na miazgę
dodać dwie łyżki masła, postawić w rondelku na wolnym ogniu.
4. Otrzymane masło rakowe podlać szklanką bulionu i podgrzewać.
5. Zbierać łyżką w osobny garnuszek powstający kolor rakowy, resztę przecedzić przez gęste sitko,
rozprowadzić bulionem, zaprawić śmietaną rozbitą z łyżką mąki, włożyć zbierane masło rakowe,
obrane mięso rakowe i zagotować razem.
6. Podawać z grzankami i posiekanym koperkiem.

Natalia Niedzielska