

Kompleks Turystyczny „U Jawora” – Zupa rybna - Lin a'la flaczki

Nazwa zgłoszenia: Zupa rybna – Lin a'la flaczki Producent/Wykonawca: Kompleks Turystyczny „U Jawora” s.c.

Opis zgłoszenia: Składniki: 1 kg. Lina, włoszczyzna; przyprawy: pieprz ziółowy, pieprz naturalny, sól, majeranek, papryka w proszku, maggi, jarzynka lub wegeta.

Lina odfiletować, pokroić w wąskie paski, obtaczać w mące i obsmażyć lekko na oleju. Ugotować wywar na zupę na włoszczyźnie. Dodać paski Lina, przyprawić do smaku i gotować do miękkości. Zagęścić bułką tartą. Po ugotowaniu zupa powinna mieć konsystencję jak tradycyjne flaczki wołowe.

Suwalszczyzna to część woj. Podlaskiego. Nieodłącznym elementem krajobrazu tej części województwa są jeziora, a jak jeziora to i ryby, które zawsze gościły tu na stołach w różnej postaci. Zupa rybna to tradycyjna potrawa naszego regionu. Najpospolitsze zupy są przyrządzane z okonia, szczupaka i innych drobnych ryb. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych gości i coraz bardziej wyrafinowanym gustom, w naszej restauracji od kilku lat serwujemy extra dania z ryb m.in. zupę rybna lin a'la flaczki, która cieszy się dużym powodzeniem.

