

Borș cu perișoare de pește

Ingrediente:

1 kg de pește
150 grame de miez de franzelă
200 grame de ceapă
300 grame de zarzavat
100 grame de orez
100 grame de pastă de roșii
2 ouă
100 ml de ulei
1 l de borș
leuștean
pătrunjel
sare
piper.

Mod de preparare

Jumătate din cantitatea de ceapă curățată, spălată și tăiată mărunt, împreună cu zarzavatul curățat, spălat și tăiat mărunt, se călesc ușor în ulei, într-o cratiță acoperită. Se sting cu apă, lăsându-le să fiarbă aproape complet. Orezul, ales și spălat bine în apă rece, se opărește cu apă clocotită, se spală din nou și se pune în cratița cu zarzavatul fiert. Borșul se fierbe separat, se ia periodic spuma, se toarnă în cratița cu zarzavat. Peștele, curățat de oase, împreună cu pâinea, înmuiată în lapte îndoit cu puțină apă, stoarsă bine, și restul de ceapă, se trec prin mașina de tocat, după care se adaugă sare, piper, verdeață și ouăle crude. Se frământă până se obține o pastă omogenă. Din această compoziție, se fac perișoare de mărimea dorită; se rotunjesc în palme (care, din când în când se umezesc ca să nu se prindă tocatura), se pun pe o farfurie udă și se răstoarnă toate odată în oala cu borș clocotind. Perișoarele trebuie să fiarbă, la foc domol, cam 20 de minute. La sfârșit, se adaugă sare și leuștean tocat mărunt.