
Zupa rybna 2 :)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3980 razy.

gotowała się zupa jarzynowa [mrozonki, bez brukselki - to ważne + malutka suszona czuszka] przyszedli goście kot miał dzień rybny ktos spytał - gotujesz zupę rybna? powiedziałam, że nie, ale mogę zrobić . do zupy jarzynowej dołalam... pozostały z wigilii [2-3 szklanki] kompot z suszonych owoców [śliwki, jabłka, gruszki, morele, rodzynki, goź dziki, platek cynamonu, kawalek imbiru, galka, 2 łyżki cukru, torebka cukru waniliowego - był na prawdę dobry, mało słodki i esencjonalny] gdy zupa jarzynowa zaczęła już pachnieć korzennie [ach, jak ja to lubię:-)] pozyczyłam od kota 4 kostki mrożonej ryby pokroiłam wrzuciłam do zupy [wtedy już jarzynowo-owocowej] po 10 minutach gotowania [chwile to trwało zanim zaczęła się gotować, ryba oddawała zimno] podałam było pyszne [mniemam:] [zjedli wszystko, choć każdy się zarzekał, że poprosi tylko troszeczkę, na spróbowanie, bo wszyscy byli po obiedzie ;-)] ach jeśli zaczynacie gotować od początku [bez kompotu stojącego pod ręką] to proponuję zacząć właśnie od gotowania kompotu, gdy będzie esencjonalny i pachnący [imbir, goź dziki galka, cynamon też dodajcie] dodac mrożone [lub świeże] jarzynki a na samym końcu rybę. [nie musi być mrożona, ani pożyczana od kota ;-)]. przepis sprawdzony trzykrotnie - trzykrotnie z pełnym sukcesem [rybę kotu odkupiłam następnego dnia rano:] smacznego wszystkim chudzielcom uśmiechy dla tych, którzy potrafią ignorować nadwagę [wam też smacznego]

ps czy na prawdę nikt nie zna przepisu na gomółki? takie z sera... [a bywają jeszcze inne?]

From: m.m.woy@usa.net (Magdalena-Maria W.)