

---

# Wiosenna zupa rybna

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1065 razy.

1 kg różnych ryb słodkowodnych  
10 jagód jałowca  
pół szklanki posiekanych zielonych pędów ozimego żyta  
łyżka posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku  
sól

Ryby oczyścić , sprawić , opłukać , pokrajać na dzwonka. Zalać 2 l gorącej wody, posolić i ugotować na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodać posiekaną zieleninę i zmiażdżone jagody jałowca. Krotko - ok.1 min - jeszcze pogotować . Podawać z pieczonymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD