
Chlebowa zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

1 kg drobnych ryb
30 dag (ok. 3 porcji) dużej ryby
kilka kromek ciemnego, żytniego chleba
1 pietruszka
mały seler
1 por
zielony koper
sól
8 ziaren ziela angielskiego

Do 1,5 l zimnej wody włożyć obrane warzywa, ziele angielskie i małe rybki. Gotować ok. 30 min, po czym wywar przecedzić, osolić, dodać kromki chleba oraz porcje dużej ryby. Gotować 15-20 min. Przed podaniem wsypać posiekany zielony koper.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713446134

Nadesłał(a): 2024-06-18 07:06:49