
Zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1097 razy.

70 dag filetów rybnych
1 l rosółu z kostki
1/3 szklanki oleju
5 ziemniaków
szklanka białego wytrawnego wina
2 cebule
1 por
kilka ziaren angielskiego ziela
listek laurowy
ząbek czosnku
sól

Cebulę, por i ząbek czosnku drobno pokrajać i krótko przesmażyć w rozgrzanym oleju. Wlać przygotowany, gorący rosół, wrzucić ziele angielskie, listek laurowy i obrane, przekrajane na pół ziemniaki. Gotować 15-20 min. Osolić. Włożyć dość drobno pokrajane filety i gotować jeszcze 10-12 min. Zdjąć z ognia, wlać wino i podawać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD