Zupa rybna - sztokholmska

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1058 razy.

1 kg różnych ryb
5 łyżek oleju
1,1/2 l rosołu mięsnego z kostki
4 ziemniaki
1 /2 szklanki białego wina
por
5 ziaren ziela angielskiego
2 listki laurowe
2 cebule
2 ząbki czosnku
pieprz mielony
sól

Por i cebulę oczyścić i pokrajać , czosnek drobno posiekać . W rondlu rozgrzać olej, podsmażyć przygotowane jarzyny, zalać rosołem, dodać przyprawy. Gdy płyn się zagotuje, włożyć kawałki oczyszczonych i umytych ryb oraz pokrajane ziemniaki. Przykryć i gotować na bardzo słabym ogniu. Po ugotowaniu dodać wino i podawać na stół.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD