

---

# Kopenhaska zupa rybna

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1714 razy.

1 kg ryby 5 ziemniaków  
pół szklanki białego wytrawnego wina  
4 łyżki oleju kostka bulionowa  
por  
kilka ziaren ziela angielskiego  
2 listki laurowe  
sól

Obranym i wypatroszonym rybom odciąć łby i płetwy, zalać wodą (2 l) i gotować ok. 20 min. Płyn przecedzić . Por i cebulę obrać , pokrajać w drobną kostkę i krótko przesmażyć na rozgrzanym oleju. Zalać rosołem rybnym, dodać kostkę bulionową, sól i przyprawy i po zagotowaniu, wrzucić pokrajane w większą kostkę ziemniaki. Gdy będą mięknąć , włożyć do zupy kawałki ryby i gotować pod przykryciem na bardzo małym ogniu. Przed podaniem wlać wino.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD