
Zupa rybna z leszczą lub lina

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1668 razy.

1 kg lina lub leszcza (mogą też być oba gatunki ryb)
3/4 szklanki śmietany
pęczek zielonego kopru
sól

Rybę sprawić , opłukać i pokrajać na spore dzwonka. Włożyć do wrzącej wody (1,5 l) i gotować na wolnym ogniu ok.15 min. Osolić i po ugotowaniu potrzymać jeszcze na gorącej płycie lub wstawić do ciepłego piekarnika na 10-15 min. Dodać śmietanę, starannie ją rozprowadzając. Podawać zupę z gotowanymi ziemniakami lub kromkami pieczywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD