
Wiosenna zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1600 razy.

1 kg różnych ryb słodkowodnych
10 jagód jałowca
pół szklanki posiekanych zielonych pędów ozimego żyta
łyżka posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku
sól

Ryby oczyścić , sprawić , opłukać , pokrajać na dzwonka. Zalać 2 l gorącej wody, posolić i ugotować na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodać posiekaną zieleninę i zmiażdżone jagody jałowca. Krotko - ok.1 min - jeszcze pogotować . Podawać z pieczonymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD