

---

# Chlebowa zupa rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1619 razy.

1 kg drobnych ryb  
30 dag (ok. 3 porcji) dużej ryby  
kilka kromek ciemnego, żytniego chleba  
1 pietruszka  
mały seler  
1 por  
zielony koper  
sól  
8 ziaren ziela angielskiego

Do 1,5 l zimnej wody włożyć obrane warzywa, ziele angielskie i małe rybki. Gotować ok. 30 min, po czym wywar przecedzić, osolić, dodać kromki chleba oraz porcje dużej ryby. Gotować 15-20 min. Przed podaniem wsypać posiekany zielony koper.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD