
Zupa rybna z grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1412 razy.

1 kg ryby

50 dag świeżych grzybów (rydze, koź larze, podgrzybki, borowiki, maślaki)

pół szklanki śmietany

łyżka masła

2 łyżki posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)

sól

Ryby oczyścić , sprawić , opłukać , włożyć do 2 l wrzącej wody, osolić , dodać oczyszczone i umyte grzyby. Gotować , aż ryby i grzyby będą miękkie (ok.15 min). Podprawić śmietaną i masłem, dodać posiekaną zieleninę. Podawać z gotowanymi lub pieczonymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD