
Rosół rybi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1700 razy.

1 kg ryb
4 cebule
2 listki laurowe
sól
pieprz

Sprawione ryby opłukać , pokrajać na dzwonka, włożyć do 2 l wrzącej wody, osolić i gotować ok. 25 min. Wywar przecedzić i podawać z gotowanymi ziemniakami lub chlebem. Rybę podaje się osobno. Odmianą rosółu rybnego jest tzw. kwaśna zupa. Gotuje się ją w ten sam sposób, dodając szklankę kwasu kapuścianego na 2 l wody. Po odcedzeniu podprawia się kwaśną śmietaną (pół szklanki) rozmieszaną z łyżką mąki. Rosół rybny, po odcedzeniu, można również zabielić słodkim, przegotowanym mlekiem i podawać z chlebem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD