
Zupa rybna 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3940 razy.

4-5 głów rybich,

włoszczyzna,

5-6 ziemniaków lub garść makaronu,

sól, pieprz,

2 kostki bulionowe

Głowy rybnie oczyścić , wypłukać , gotować w około 2 l wody razem z włoszczyzną. Gdy warzywa będą miękkie, przetrzeć je przez sito, przelewając wywarem w którym się gotowały. Do przecedzonego wywaru dodać kostki bulionowe (wcześniej roztarte z niewielką ilością wody), posolić , na koniec wrzucić skrajane na kostkę ziemniaki lub garść cienkiego makaronu, gotować około 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>