

---

# Zupa rybna 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4189 razy.

1,5 kg. karpia,

2 marchewki,

1 pietruszka,

15 dag. selera,

1 por,

3 cebule,

1 listek laurowy,

1/2 pęczka natki pietruszki,

cukier,

sól,

pieprz.

Karpia oskrobać , sprawić , umyć , odciąć głowę, usunąć skrzela, oczy, płetwy i ogon. Ponownie dokładnie umyć i pociąć na dzwonka. Warzywa oczyścić , umyć i zalać 2 l. wrzątku, posolić , dodać obrane cebule i głowę. Gotować ok. 20 min. Następnie włożyć do wywaru porcje ryby, listek laurowy, doprawić solą, pieprzem i odrobiną cukru. Gotować na bardzo małym ogniu 20-30 min. Natkę umyć i drobno posiekać . Zupę przecedzić przez gęste sito i posypać natką pietruszki.