
Chlebowa zupa rybna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3525 razy.

1 kg drobnych rybek,

30 dag karpia,

kilka kromek ciemnego żytniego chleba,

20 dag warzyw /pietruszkę, seler, por/,

zielony koperek,

sól,

8 ziaren ziela angielskiego

Do półtora litra zimnej wody włożyć obrane warzywa, ziele angielskie i małe rybki. Gotować 30 minut. Następnie wywar przecedzić, osolić, dodać kromki chleba oraz porcję karpia, gotować 15-20 minut. Przed podaniem wsypać posiekany koperek. Podawać z ziemniakami.

Kto tak podaje przepis : "kilka kromek chleba" To znaczy ile? czy dwie, czy dziewięć ? Ja robię grzanki (jedna kromka na porcję). Rybę wraz z selerem liściowym gotuję na parze przez około 15 minut, wykładam metodą "przewrotki" na półmisek i szybko chłodzę. Porcję zimnej ryby nakładam wraz z selerem na talerze i nalewam wywar. Wsypuję przygotowane grzanki i ... smacznego.
Nadesłał(a):MARGIEL <mgieizak@o2.pl> 2006-06-21 20:06:40