

## Rosół z lina



### RENIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>Lin</b>	50 dkg
<b>włoszczyzna</b>	25 (krojona w paski)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wywaru ugotowanego z rozmaitej włoszczyzny, dodać pieczoną cebulę, ze 2 grzybki, kilka ziaren pieprzu angielskiego. Zalewamy tym wcześniej osoloną rybę i dodajemy kawałek masła. Po ugotowaniu wyjmujemy delikatnie rybę do wygrzanego półmiska. Rosół precedzamy i gotujemy do tego kluseczki francuskie