

## Zupa rybna



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>włoszczyzna</b>	1 tacka
<b>cebula</b>	1/2 szt
<b>liść laurowy</b>	1 szt
<b>ziele angielskie</b>	4 ziarna
<b>pieprz</b>	6 ziaren
<b>sól do smaku</b>	
<b>kaszka</b>	1/2 szklanki
<b>ryba</b>	30 (kawałki)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotuję najpierw wywar z włoszczyzny, z dodatkiem soli, przypieczonej cebulki, liścia laurowego, kilku ziaren ziela angielskiego i pieprzu. To musi się trochę pogotować, żeby wywar nabrał mocy. Po 20-25 minutach wrzucamy kawałki ryby, gotujemy 15-20 minut. Potem wyjmujemy rybę i warzywa oprócz marchewki, którą ja kroję w drobne kawałki. Wsypujemy kaszkę manną, około pół szklanki, dokładnie mieszając, żeby nie powstały grudki. Gotujemy kilka minut, aż kaszka zmięknie. Wrzucamy obrane kawałki ryby i zupa gotowa.