

Zupa rybna.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

woda	2 l
szczupak	40 dag, lub. np. karp
włoszczyzna	1 pęczek
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 18 proc	100 ml
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Dodatki

makaron
groszek ptysiowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Do świątecznej zupy doskonale nada się karp lub szczupak.

- KROK 2 Z ryby i włoszczyzny z dodatkiem liście laurowego i ziela angielskiego przygotować wywar. Gotowy przecedzić a zawartość - rybę i warzywa pokroić na małe kawałki i odłożyć na bok do miseczki.
- KROK 3 Gotowy wywar zaprawić mąką połączoną ze śmietaną i odrobiną ciepłego wywaru.
- KROK 4 Zagotować i doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- KROK 5 Podawać w kokilkach do których wkładamy wcześniej pokrojoną rybę i warzywa. Gotową zupę można wzbogacić domowym makaronem łazankami lub groszkiem ptysiowym.