

rybna herbatka



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

głów morskich ryb	500 g
woda letnia	2 litry
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
tymianek	kilka gałązek
ziemniaki	500 g
sól, pieprz	do smaku
cebula zielona	2 pęczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

głowy zalać wodą dodać tymianek posolić i gotować około 30 minut przecedzić przez sito głowy obrać i odłożyć mięso do wywaru dodać w kostkę ziemniaki czosnek cebulę i dymkę pokrojone i paprykę gotować około 20 minut doprawić dodać mięso z głów i podawać