

zupa rybna



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

woda	300 ml
włoszczyzna	4 dag
cebula	1 dag
sól	2 g
masło	3 g
żółtko jajek	1/2 szt
karp	10 gowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do naczynia z woda włożyć oczyszczoną, rozdrobnioną włoszczyznę, głowy karpia, zarumienioną cebulę i liść bobokowy. po ugotowaniu odcedzić wywar i doprawić solą, masłem, żółtkiem.