

Rosół z ryby



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pora	1 sztuka
cebula	1 sztuka
seler	pół sztuki
pietruszka	2 sztuki
marchewka	3 sztuki
karp	70 dag
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 2 litry wody, dać wszystką włoszczyznę razem z przyprawami. Gotować ok 25 minut. Rybę osolić, i zalać ją rosółem. Dodać masło i gotować aż będzie miękka. Po ugotowaniu rybę wyjąć, rosół przecedzić. Przed podaniem posypać posiekana natką pietruszki.