Rosół z węgorzA

PAWEŁ33

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wegorz	
warzywa	
cebula	
woda	2,5 l
koperek	
pietruszka zielona	
sól	
pieprz	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa kroimy w słupki,przesmażamy na maśle z cebulą ,zalewamy wodą,przyprawiamy pieprzem i solą-gotujemy ok 10 minut.Do wywaru dodajemy obranego ze skóry węgorza-gotujemy na bardzo wolnym ogniu ok 0,5 h.Węgorza obieramy,dodajemy do wywaru ,podajemy zupę pospaną koperkiem i pietruszką.