

zupa rybna z kapustą pekińską



TERESA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1 kg
marchew	2 szt
pietruszka	1/2 szt
por	1/3 szt
kapusta pekińska	1/2 szt
ryż	1/2 szkl
papryka mielona	
pieprz	
sól	
Kucharek przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 do gotującej się wody dodać pokrojone warzywa, doprawić kucharkiem i gotować 10 minut następnie dodać sprawionego i poporcjowanego karpia i gotować 15 minut po tym czasie rybę wyjąć i dosypać ryżu, gotować 10 minut
- KROK 2 kapustę pekińską pokroić na dość grube paski, dodać do zupy i gotować na wolnym ogniu 10 minut
- KROK 3 doprawić solą , pieprzem i dużą ilością papryki,aby zupa była dość pikantna
- KROK 4 podawać posypane zieloną pietruszką i papryką