Zupa krem z ryby :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion rybny	3 kostki
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt.
śmietana kremówka	1/2 szklanki
żółtko jajek	1 szt.
cebula	1 szt.
filety rybne	1/2 kg
marchew	1 szt.
pietruszka	1/2 szt.
seler	1/16 szt.
por	1/4 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Pieprz biały mielony Prymat	
natka pietruszki	2 łyżki (usiekane)
sól	
woda	1,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rybne , obrane warzywa , kostki bulionowe , ziele angielskie, liście laurowe zalać wodą i gotować ok. 40 minut . Wyjąć warzywa i przyprawy . Zmiksować zupę . Doprawić śmietanką z żółtkiem , pieprzem. Podawać posypaną natką pietruszki .

Do zupy podać osobno groszek ptysiowy .