

Zupa rybna z Tilapii :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

5 filetów Tilapii, 5 średnich ziemniaków, 1 marchewka, ½ pietruszki, kawałek selera

½ szklanki słodkiej śmietanki, 1 żółtko, pieprz mielony biały, sól, sok z cytryny, 1 ½ litra wody

bulion rybny	3 kostki
cebula	1 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
koperek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać . Marchew ponacinać w gwiazdki i pokroić w plasterki . Seler i pietruszkę utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka). Porę drobno pokroić . Cebulę pokroić w „ piórka „. Ziemniaki pokroić w grube plastry. Warzywa , ziele angielskie , liście laurowe , kostki bulionowe zalać wodą . Gotować 30 minut. Rybę pokroić na 4 cm kawałki . Włożyć do wrzącej zupy. Gotować na małym gazie 15 minut . Wsypać koperek. Wlać śmietankę zmieszana z żółtkiem . Doprawić jeśli trzeba mielonym pieprzem , solą , odrobiną soku z cytryny .