

Rosół z lina



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lin	50 dkg
włoszczyzna	25 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wywaru ugotowanego z rozmaitej włoszczyzny, dodać pieczoną cebulę, ze 2 grzybki, kilka ziaren pieprzu angielskiego. Zalewamy tym wcześniej osoloną rybę i dodajemy kawałek masła. Po ugotowaniu wyjmujemy delikatnie rybę do wygrzanego półmiska. Rosół precedzamy i gotujemy do tego kluseczki francuskie