

Zupa rybna



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kg
papryka zielona	1 sztuka
cebula	2 sztuki
pomidory	2 sztuki
sól do smaku	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę odfiletować, pokroić na kawałki , posolić i schłodzić w lodówce. Z kręgosłupa , płetw i skóry i głowy ugotować 2 litry wywaru dodając do gotowania cebulę oraz paprykę i pomidory. Doprawić chili i solą. Po godzinie gotowania wywar przecedzić i ponownie zagotować. Dodać pokrojone filety z karpia . Podgrzać 10 minut na małym ogniu.