Wigilijna zabielana zupa rybna

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 litry
ryba	40 dag
włoszczyzna	1 pęczek
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 18%	100 mililitrów
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	

Dodatki:

makaron łazanki

groszek ptysiowy

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z ryby i włoszczyzny z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego przygotować wywar. Gotowy przecedzić, a zawartość – rybę i warzywa pokroić na małe kawałki i odłożyć na bok do miseczki.
2. Gotowy wywar zaprawić mąką połączoną ze śmietaną i odrobiną ciepłego wywaru. Zagotować i doprawić do smaku Przyprawą do potraw Kucharek, pieprzem i gałką muszkatołową.
3. Podawać w kokilkach, do których włożyć wcześniej pokrojoną rybę i warzywa. Gotową zupę można wzbogacić domowym makaronem lub groszkiem ptysiowym.
4. Doskonałym dodatkiem do zupy rybnej są grzanki czosnkowe, makaron, ziemniaki lub po prostu pajda chleba. Alternatywnie zupę rybną można podać z pulpecikami z mielonego mięsa ryby (najlepiej karpia), bułki tartej i posiekanego koperku.