

Rosół z lina



MADZIALENA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1/2 sztuki
marchewka	3 sztuki
pietruszka	2 sztuki
cebula	1 sztuka
pieprz ziarnisty	4-5 ziaren
ryba	70 dag
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 1, 5 litra wody, dodać włoszczyznę (cebule wcześniej opiec na patelni) oraz wszystkie przyprawy. Gotować ok. 25 minut. Rybę oczyścić, osolić, zalać ją rosołem. Dodać masło i gotować, aż ryba będzie miękka, na wolnym ogniu (tak, aby rosół tylko mrugał). Po ugotowaniu rybę wyjąć, rosół przecedzić i ugotować na nim francuskie kluseczki. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.