

Zupa rybna po włosku



LADY076



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z włoszczyzny	1 litr
por	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
olej	2 łyżki
mąka	1 łyżka
filet z dorsza	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oszycić, pokroić i natrzeć solą i pieprzem. Dodać sok z cytryny. Oprószyć mąką. Włoszczyznę umyć i pokroić wraz z porem. Na podgrzanym oleju smażyć rybę ok. 3 minuty. Podsmażyć też pokrojoną włoszczyznę. Rybę i warzywa zalać wywarem i gotować ok 15 minut. Dodać paprykę czerwoną. Przyprawić.