



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa rybna ze śmietaną

Wywaru z ryb nie przechowywać do następnego dnia

Składniki:

- włoszczyzna, 30 dag
- ryba, 50 dag
- cebula, 4 dag
- liść bobkowy, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 3 szt.
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 2 dag

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar, z włoszczyzny, jadalnych wnętrzności i głów ryb (zwłaszcza karpia) z dodatkiem przypraw, odcedzić. Oddzielić od głów części jadalne i wraz z wnętrznościami przetrzeć przez sito, włożyć do wywaru. Zupę zagotować, podprawić mąką i śmietaną, dodać sól do smaku i zieloną pietruszkę. Podawać z łazankami lub grzankami.

