Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Rosół rybny

Bardzo odpowiednie do rosołu rybnego są pulpety zrobione z części mięsa rybiego.

Składniki:

- koperek, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- pieprz czarny, 5 szt.
- cebula, 1 szt.
- włoszczyzna, 30 dag
- okoń morski, 1 kg

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, wraz z przyprawami i cebulą włożyć do zimnej wody (8 szklanek), ugotować. Oczyszczoną z łusek, płetw i wnętrzności rybę umyć, włożyć do wywaru z warzyw i gotować na wolnym ogniu tak długo, aż mięso zacznie odstawać od ości. Ugotowaną rybę wyjąć, usunąć ości, pokrajać i ułożyć na głębokich talerzach, na których będzie podany rosół, lub zużyć do drugiego dania, a do rosołu włożyć osobno ugotowane, pokrajane w kostkę lub talarki ziemniaki; posypać posiekanym koperkiem.