



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

## **Zupa rybna biała**

Jeśli chodzi o rybkę to potrzebna będzie głowa i płetwa.

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

☒ Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- pieczywo, 40 g
- mielona papryka, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 5 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- cebula, 10 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- ryba gotowana, 100 g

### **Sposób przygotowania:**

Głowę ryby i płetwy ugotować z dodatkiem cebuli, włoszczyzny i marchwi. W czasie gotowania dodać liść laurowy, paprykę i sól. Gdy warzywa są miękkie, wyjąć z zupy głowę i płetwy. Mąkę rozrobić ze śmietaną i żółtkiem, dodać do zupy, zagotować i doprawić do smaku. Zupę podawać z pieczywem lub grzankami.

