



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

Zupa rybna

Co kto lubi

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 2 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 2 g
- natka pietruszki, 2 g
- tłuszcz, 5 g
- ryż , 30 g
- cebula, 20 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- ryba, 150 g

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, opłukać, podzielić na porcje, zalać zimną wodą, posolić i gotować. Dodać rozdrobnioną włoszczyznę i cebulę — wlać olej. Ugotowaną rybę wyjąć, a do bulionu dodać przyprawy i ugotować na nim ryż. Rybę ułożyć na talerzu, zalać zupą i posypać drobno pokrojoną natką.

