



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ryba gotowana

Szczypta cukru zmieni smak potrawy.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- natka pietruszki, 20 g
- włoszczyzna, 50 g
- ryby, 200 g

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar z warzyw z dodatkiem przypraw: soli, cukru, pieprzu i ziela angielskiego. Rybę oczyścić, podzielić na porcje, włożyć do gotującego się wywaru. Ugotowaną rybę posypać zieleniną, podawać na gorąco z pikantnym sosem .

