



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

ZUPA RYBNA

Składniki:

- Łby karpia (tyle ile chcemy uzyskać talerzy zupy) min. 4 + tłuszcz z karpia (opcjonalnie)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Mały seler
- Mała cebula
- Przyprawy: liść laurowy, 5 ziaren pieprzu, 2 ziarenka ziela angielskiego, łyżeczka soli
- 1 łyżka mąki
- 125 ml śmietany
- Do podania: pęczek zielonej pietruszki, makaron



1. Do garnka lub szybkowara wkładamy łby karpia, do tego marchew, pietruszka i seler, oraz małą cebulkę. Solimy i dodajemy przyprawy, zalewamy wodą. Gotujemy do miękkości.
2. Kiedy wszystko jest miękkie, wyjmujemy łby i odcedzamy wywar.
3. Przygotowujemy zagęszczacz z mąki i 75 ml śmietany - dobrze wymieszany wlewamy na gotujący wywar. Dodajemy tłuszcz z ryby i jeszcze parę minut gotujemy.
4. Na talerz nakładamy ugotowany makaron i krojoną marchewkę, polewamy śmietaną i ozdabiamy zieloną pietruszką. Nalewamy zupę.

SMACZNEGO !

Tutorial na danka.edu.pl