

Gotujemy...

z „Mini Barem Rajewscy” ze Zbąszynia

Uczeń Patryk Lorenc



Roman Rzepa

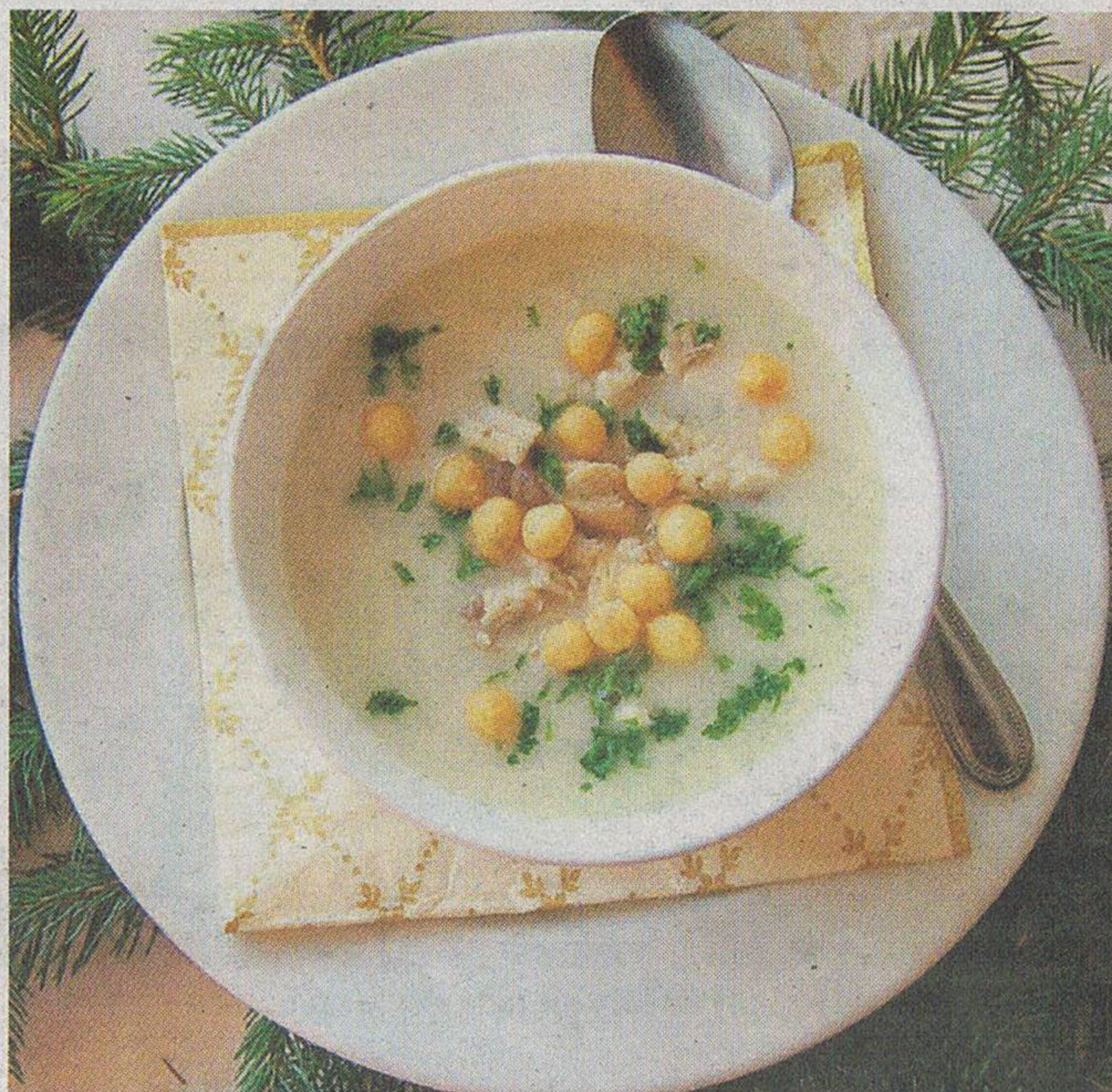
Sposób przygotowania:

Włoszczyznę oczyścić, opłukać i pokroić na kawałki. Głowy i kawałki ryby

włożyć do garnka, zalać 1,5 l wody, dodać włoszczyznę. Następnie wywar przecedzić, a mięso ryby przetrzeć przez sito. Przygotowaną zasmażkę z mąki i masła, połączyć z zupą, zaprawić śmietaną. Doprawić do smaku i podawać z groszkiem ptysiowym.

Dzisiaj proponujemy Państwu zupę rybną z groszkiem ptysiowym. Danie jak najbardziej kojarzące się nam z okresem świątecznym. Polecamy ugotować i spróbować. Z pewnością zasmakuje. I może wtedy taką pyszną zupę przygotowywać będziemy nie tylko na święta. Ryby warto bowiem jeść przez cały rok.

Potrawy z ryb poleca Lokalna Grupa Rybacka Obrębowa.



Zupa rybna

Składniki potrzebne do przygotowania potrawy: 2 głowy karpia i resztki z ryby przeznaczonej do smażenia, włoszczyzna, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1/2 szklanki słodkiej śmietany, sól, pieprz