



Zupa rybna

przepisy.pl



Składniki:

- ryby świeże (wraz z ogonami, głowami) - 1 kilogram
- cebule - 3 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- włoszczyzna (bez kapusty) - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 6 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



45 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Z włoszczyzny, cebuli, kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr i przypraw ugotuj wywar.
2. Do gorącego wywaru włóż umyte, oczyszczone i podzielone na kawałki ryby (lub odpady: głowy itp.). Gotuj razem około pół godziny (ewentualnie dopraw do smaku) i przecedź.
3. Podawaj z makaronem lub gotowanymi w zupie małymi kluseczkami kładzionymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl