



Rosół z ryb

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- filety z ryb słodkowodnych - 50 dekagramów
- marchew - 10 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 10 dekagramów
- kapusta włoska - 10 dekagramów
- suszone grzyby - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 5 ziaren
- czosnek
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Filety umyj i pokrój w paski.
2. Obierz i pokrój warzywa. Grzyby namocz i pokrój w paski.
3. Gotuj ryby i warzywa, wraz z z pokrojonymi grzybami, na wolnym ogniu pod przykryciem. Dodaj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr.
4. Podsmaż na maśle koncentrat pomidorowy i dodaj do rosółu pod koniec gotowania.
5. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr.

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