



Rybna soljanka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z białej ryby - 60 dekagramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 2 sztuki
- kapary
- czarne oliwki - 3 łyżki
- duże cebule - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- kiszone ogórki - 2 sztuki
- cytryna w plastrach - 1 sztuka
- woda- wrzątek - 1 litr
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki Rosołu z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr w 1 litrze wrzątku.
2. Obierz cebule, posiekaj jedną grubo, drugą pokrój w talarki.
3. Sparz pomidory, obierz ze skórki i pokrój w kostkę, natomiast ogórki kiszone pokrój w plasterki.
4. Włóż wszystkie warzywa do bulionu i zagotuj. Następnie gotuj na małym ogniu przez około 20 minut.
5. Umyj rybę, pokrój ją na grube kawałki. Dodaj do zupy razem z kaparami i oliwkami.
6. Gotuj jeszcze 5 minut, po czym dopraw solą i pieprzem (jeśli uznasz to za konieczne). Udekoruj talerze z zupą plasterkami cytryny.

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