



Wigilijna zupa rybna

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- główki karpia - 3 sztuki
- ogony karpia - 3 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewki - 2 sztuki
- woda - 2000 mililitrów
- cukier - 1 łyżka
- śmietana 30% - 1 szklanka
- mąka - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- ocet - 1 łyżka
- 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. Pokrój wszystkie warzywa. Następnie rozpuść w wodzie kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr.
2. Ugotuj w nim głowy i ogony karpia, wraz z pokrojonymi warzywami i przyprawami.
3. Po ugotowaniu wyjmij ryby z wywaru.
4. Wymieszaj mąkę ze śmietaną i dodaj ją do wywaru. Przed podaniem całość dopraw do smaku pieprzem i solą, jeśli uznasz to za konieczne.

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