Zupa rybna

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- ryba - 1 kg
- młoda włoszczyzna - pęk
- młode ziemniaki - 30 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- ziele angielskie - 2 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- cytryna - 1/8 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryby oczyścić dokładnie umyć i wyfiletować, pokroić. Włoszczyznę oczyścić, umyć i pokroić w słupki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę.

KROK 2: Resztki z ryby tj. głowa, szkielet włożyć do garnka, zalać 2 litrami zimnej wody, lekko osolić, dodać listek laurowy i ziele angielskie, gotować na wolnym ogniu często szumując aż do zagotowania. Po tym czasie wywar przecedzić, dodać pokrojone warzywa i ziemniaki, doprawić solą i pieprzem. Jak warzywa będą miękkie dodać fileciki z ryb, zagotować.

KROK 3: Wyciąć ósemkę cytryny. Z jednej strony do połowy oddzielić od skórki i za nią założyć na kokilce (jak na załączonym zdjęciu).
Po podaniu każdy wedle uznania może wyciskając sok z niej doprawiając zupę.