

Rosół rybny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Może być podstawą białych sosów lub ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- głowa, ości i skóra z 1-2 dużych ryb -
- 1,5 litra wody -
- 1 liść laurowy -
- po 1 gałązce tymianku i rozmarynu -
- odrobina szafranu -
- 1/8 litra białego wina -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Myje i drobno kroje warzywa. Z głowy ryby wycinam skrzela. Dokładnie płucze wszystkie części ryby i zalewam zimną wodą, winem i gotuje bardzo powoli przez 30-40 minut.

