

Rosół z pstrąga

Autor: **fafiatko**Przepisów: **430** Ocena: **8555**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pstrąg 1 szt na dwie osoby, u mnie dodatkowo pozostałości po filetowaniu
- warzywa bulionowe: marchew, pietruszka, cebula, czosnek, por, seler
- grzybek suszony
- przyprawy bulionowe: liść laur. ziele ang, chili, sól
- Ziemniaki 4szt, groszek konserwowy 3 łyżki, brokuł kilka różyczek
- Koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z litrem wody włożyłam pozostałości z filetowania dwóch innych pstrągów. Dodałam obraną marchew, cebulę, pietruszkę, kawałek selera i zieloną część pora. Jeszcze suszony grzybek i ząbek czosnku i chili dla aromatu. jeszcze liść laurowy i ziele angielskie i sól. Całość gotowałam do miękkości warzyw. Potem bulion przecedziłam. marchewkę, pietruszkę i seler pokroiłam w kostkę. Do gotującego się bulionu dodałam pokrojone w kostkę ziemniaki. Po 15 minutach dodałam oczyszczonego i pokrojonego w dzwonka pstrąga. Na pięć minut przed końcem gotowania dodałam groszek i różyczki brokuła, kilka plasterków białej części pora i pokrojone warzywa bulionowe. Do smaku dodałam przeciśnięty ząbek czosnku.



- ② Po wyłączeniu ognia dodałam posiekany koperek i sprawdziłam smak.

Rosół jest bardzo delikatny.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: