

Bistra riblja supa

Uvek kada kuvate ribu, mozete napraviti supu sa ukuvanim pirincem ili drugim povrćem sa kojim se kuvala riba...

1 U veÅtju posudu stavite sargarepu iseckanu na kolutice, perÅjun, luk, beli luk i list celera, pa prelijte vodom. Dodajte malo vegete, soli, nekoliko zrna bibera, lovorov list i 1-2 koluta limuna.

2

3

4

5

6 Sve zajedno malo prokuvajte, pa nakon toga dodajte oÅiÅtenu ribu. Nastavite s kuvanjem na sasvim laganoj vatri

7 10-15 minuta, Åto zavisi od veliÅine ribe.

8

9

Sastojci:

sargarepa 1
persuna 1 koren
luka 1 glavica
belog luka 4 cena
celera 1 grancica
vegete malo
soli malo
u zrnu biber
lovorov list 1
limun 1
bele morske ribe 1 kg
mlevenog bibera malo
maslinovog ulja 50 ml
list persuna 1

10

11

12 U tim kuvanu ribu pazljivo izvadite i posluzite posebno

13 supu ocedite.

14

15

16

17

18 U proceĀenu

19 supu dodajte joĀi malo bibera, limunovog soka i maslinovog ulja.

Napomena:

Supu posluzite sa kuvanim pirincem i seckanim persunom.