

Bistra riblja supa

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

- 1** U veÄtu posudu stavite sargarepu iseckanu na kolutice, perÅun, 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 oÄiÅiÄenu ribu. Nastavite s kuvanjemna sasvim laganoj vatri
- 7** 10-15 minuta, Åto zavisi od veliÄine 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

11

12 ~~tim kuvanu ribu pazljivo izvadite i posluzite posebno~~

13 supu ocedite.

14

15

16

17

18 ~~supu dodajte još malo bibera, limunovog soka i maslinovog ulja.~~

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

Napomena:

Supu posluzite sa kuvenim pirincem i seckanim persunom.