***PRZEPIS NA ZUPĘ RYBNĄ Z MAKARONEM***

***PRZEPIS : Patrycja Kowalska, Klaudia Hanna,Paula Ignaczak, Angelika Bulik***

*-MAKARONA 200 GRAMÓW*

*-CEBULA 2 SZTUKI*

*-MARCHEW 2 SZTUKI*

*-PIETRUSZAI 1 SZTUKA*

*-SELER 0.5 SZTUKI*

*-POR 0.5 SZTUKI*

*-NAĆ PIETRUSZKI 1 PĘCZEK*

*-KOPEREK 1 SZCZYPTA*

*-ZIELE ANGIELSKIE 5 SZTUK*

*-LIŚĆ LAUROWY 2 SZTUKI*

*-PIEPRZ ZIARNISTY 8 SZTUK*

*-SÓL,PIEPRZ 1 SZCZYPTA*

*-DORSZ ŚWIERZY 350 GRAMÓW*

***SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:***

1. Do garnka wlewamy 800 ml wody i dodajemy warzywa: cebulę, marchew, korzeń i natkę pietruszki, seler, por, gałązki koperku oraz przyprawy: ziele angielskie, liście laurowe i ziarna pieprzu. Gotujemy wywar na małym ogniu przez około godzinę, doprawiamy solą i pieprzem. Makaron gotujemy według zaleceń producenta na opakowaniu.
2. Z ugotowanego wywaru łyżką cedzakową wyjmujemy warzywa i dodajemy umytą, pokrojoną rybę, którą gotujemy przez 20 minut w wywarze. Po tym czasie wyjmujemy rybę i dzielimy na kawałki usuwając ości.
3. Rybę i makaron układamy na talerzach, następnie zalewamy wywarem oraz dekorujemy ziołami i warzywami z gotowania.