

ZUPPE E MINESTRE

Š?y con crauti e pesce

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2
5 l d'acqua
700g di crauti
500g di pesce
1 cipolla
1 cucchiaio di farina
1 radice di prezzemolo
2 cucchiai di burro
verdura
foglie d'alloro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'acqua sui filetti di pesce, portate ad ebollizione e cuocete fino a cottura ultimata. A questo punto rimuovete il pesce e mettete i crauti stufati, la cipolla, il prezzemolo nel brodo bollente e fate cuocere per 20-30 minuti.

3 o 5 minuti prima che la cottura sia completata, aggiungete le foglie d'alloro e della farina stemperata in un po' di brodo.

Incorporate i pezzi di pesce bollito nello cotto e cospargete il tutto di verdure tritate.