ZUPA RYBNA

Zupa robiona na typowo harcerskie warunki obozowe w jednym garze i na ogniu. To jest duży gar zupy (15l), składniki dobierane są w proporcjach wedle uznania.

Składniki:
dorsz,
łosoś,
czosnek świeży,
masło,
ziele angielskie,
liść laurowy,
pomidory,
marchew,
seler,
por,
natka pietruszki,
cebula,
papryka słodka świeża,
sól,
pieprz,
pomidorowa pulpa (z puszki),
bulion rybny (przygotowany wcześniej).

Na początek należy rozpuścić masło w garnku i dodać czosnek. Potem pokrojone w kostkę pomidory i pomidorową pulpę. Następnie drobno posiekane i pokrojone warzywa (najlepiej gdyby to były młode warzywa).
Na koniec dodajemy do garnka ryby, posypujemy posiekanym lubczykiem oraz natką pietruszki i
zalewamy bulionem. Przykrywamy gar pokrywką i gotujemy zupę na wolnym ogniu, aż do momentu ścięcia się ryby i gdy warzywa będą miękkie. Dodajemy sól i pieprz do smaku.