

Consommé z dorsza



PASJASMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion warzywny	750 ml
dorsz (skrawki)	250 g
filet z dorsza	50 g
imbir świeży	2 cm
papryczka chili	1 łyżeczka
cytryna	1 plaster
anyż gwiazdki	1 sztuka
masło	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wkładamy skrawki z dorsza, posiekany imbir, chili, cytrynę i anyż. Zalewamy całość bulionem i gotujemy na wolnym ogniu przez około godzinę. Co jakiś czas zdejmujemy szumowiny. Precedzamy nasze consommé przez gazę lub ściereczkę tyle razy aż uzyskamy klarowny bulion. Doprawiamy solą i pieprzem.

Nasze consommé podajemy z kawałkami smażonego dorsza i karmelizowanymi młodymi warzywami.

Smacznego :) ! Bon Appetit :) !