

## Czerwona zupa rybna

**BAMI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>głowy ryby</b>	3
<b>filety z morskiej ryby</b>	2
<b>włoszczyzna</b>	
<b>cebule</b>	2
<b>żółtka papryka</b>	
<b>PUSZKA POMIDORÓW</b>	
<b>oregano</b>	
<b>bazylia</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na głowach ryb i obranej włoszczyźnie ugotować wywar, doprawić solą, pieprzem i liściem laurowym, odcedzić. Cebulę obrać, pokroić w piórka, zeszklić na niewielkiej ilości oleju, dodać umyte, oczyszczone z gniazd nasiennych i pokrojone w paski papryki, podsmażyć nieco, aby papryka zmiękła, dodać pomidory z puszki, doprawić słodką i ostrą papryką oraz dużą ilością bazylii i oregano, dusić kwadrans, następnie dodać wszystko do wywaru, filety z ryby pociąć na drobne kawałki, dodać do zupy i gotować dopóki ryba się ugotuje, pamiętać jednak, że nie może się ona rozpaść na kawałki.