

Doradca Smaku X: Zupa rybna z papryką, odc. 27



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

czosnek	2 ząbki
szalotka	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
olej rzepakowy	50 mililitrów
koncentrat pomidorowy	3 łyżeczki
passata pomidorowa	500 mililitrów
masło	2 łyżki
bagietka	1/2 sztuki
filet z karpia	1 sztuka
wywar (szczegóły w przepisie)	1 litr

Do smaku:

pieprz cytrynowy
pomidory suszone z czosnkiem i bazylią
chili z solą morską
natka pietruszki Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wywar:

(Zamiast filetu z karpia można użyć filetu z sandacza).

Na 1 l wywaru: 1 porcja karpia, włoszczyzna, prażona cebula, czosnek, 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego. Całość gotujemy przez około 2 godziny.

Zupa:

Czosnek kroimy w plastry, szalotkę i paprykę kroimy w kostkę. Do rozgrzanego garnka wlewamy olej i podsmażamy pokrojone warzywa, mieszając. Doprawiamy pieprzem cytrynowym. Dodajemy przecier pomidorowy, passatę pomidorową i mieszamy. Czysty wywar rybny wlewamy do garnka i mieszamy. Do miski wkładamy masło, rozdrabniamy je widelcem, doprawiamy suszonymi pomidorami i ucieramy za pomocą widelca.

Bagietkę kroimy na 4 kromki i smarujemy je masłem z suszonymi pomidorami. Kromki układamy na blasze wyłożonej pergaminem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 5 minut (do złocistego koloru). Po upływie tego czasu wyciągamy grzanki z piekarnika

Z filetu karpia odcinamy skórę. Kroimy wzdłuż, następnie w kostkę. Rybę dodajemy do gotującego się wywaru i mieszamy. Doprawiamy solą z chili i liofilizowaną pietruszką, gotujemy przez około 30-40 minut. Na talerz nalewamy zupę. Na bokach talerza układamy grzanki.