

Rozgrzewająca zupa rybna "Czego tu nie ma"



AZGOTUJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet	200 gram
marchewka	1 sztuka
seler korzeniowy	1/2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
pamidor	1 sztuka
ziemniaki	3 sztuki
bulion	2 litry
pieprz	1/2 łyżeczki
natka pietruszki	1 łyżka
chilli	1/3 łyżeczki
cebula biała	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
limonka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklij razem z czosnkiem, Dodaj czerwoną paprykę pokrojoną w kawałki. Dodaj papryczkę chilli. Zalej bulionem. Dodaj warzywa pokrojone w talarki. Obierz ziemniaki i pokrój w kostkę. W połowie gotowania dodaj łosia pokrojonego w grubą kostkę. Teraz czas na pomidora obranego ze skórki i pokrojonego w kostkę. Dopraw koncentratem. Wymieszaj niech pogotuje się chwilę;)Za koniec posyp natką. Jeśli lubisz skrop limonką.

