

zupa rybna



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	..
ryba	80 dag (słodkowodnych)
cebula	2 szt.
pomidory	..
papryka żółta	..
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Około 50 dag ryby zalać wodą, dodać jedną oczyszczoną cebulę i liście laurowe. Pozostałe kawałki ryby oddzielone tak, by zostały cztery nieduże porcje odłożyć. Na małym ogniu, pod przykryciem ugotować prze około godzinę około dwa litry bulionu, który następnie przecedzić przez sito. Na patelni rozgrzać olej, dodać posiekaną drobno cebulę i papryki, obrane ze skórki pokrojone pomidory. Dusić do miękkości, a następnie zmiksować. Rozdrobnione warzywa połączyć z bulionem rybnym, doprawić do smaku solą i papryką. Do zupy włożyć pozostałe kawałki ryb i gotować na małym ogniu przez około 10 minut. Po nalaniu zupy na talerze zadbać, by na każdym z nich znalazł się kawałek ryby.