Zupa rybna z bananami



LILLA MY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion	1 l
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
cebula biała	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
curry	1/2 łyżeczki
banan	1 szt.
sól	do smaku
sok z cytryny	do smaku
koperek świeży	
panga	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą cebulkę pokroić i zeszklić na maśle.
Dodać mąkę i curry. Zamieszać.
Wlać bulion, zagrzać.
Wrzucić pokrojone filety rybne, gotować ok. 15 min.
Przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
Wlać do filiżanek. Do każdej włożyć kilka plasterków banana.
Posypać piórkami czerwonej cebuli i posiekanym koperkiem.
Smacznego :)