

Zupa z sandacza i łososia z borowikami i warzywami aromatyzowana oliwą truflową



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetu z sandacza bez skóry	250 g
borowików	250 g
pokrojonych w kostkę warzyw (po 100 g marchwi, selera, pora)	300 g
pokrojonej w kostkę cebuli	100 g
czosnku	4 ząbki
śmietany 36%	200 ml
koperku	1 pęczek
olej	- -
sok z 1/2 cytryny	- -
łosoś filet	250 bez skóry
tymianek	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
sól	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebulę, pokrojone grzyby, czosnek i warzywa. Wszystko zalać zimną wodą, gotować 30 minut, a następnie zabielić śmietaną i doprawić do smaku. Pokrojone i skropione sokiem z cytryny ryby podsmażyć na oleju, dodać do wywaru i gotować kilka minut. Tuż przed podaniem posypać posiekanym koperkiem.