

Zupa z dorsza z curry



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	25 dag
bulion	1 litr
masło	2 łyżki
cebula	1 sztuka
mąka	1 łyżka
curry	1 łyżeczka
sól	do smaku
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i posiekać bardzo drobno, poddusić na patelni na rozgrzanym maśle. Dodać do niej mąkę i curry, całość wymieszać i dolać bulion. Dorsz należy pokroić w niewielką kostkę, dodać do bulionu i gotować około 15 minut. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.