

Zupa łososiowa



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewki	2
pietruszką	
kawałek selera korzeniowego	
szalotka	
przyprawy typu Przyprawa uniwersalna kucharek.	1 łyżka
kilka gałązek kopru	
sok z cytryny	
łosoś filet	30 dag
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i odstawić pod przykryciem do lodówki. Włoszczyznę umyć, obrać, pokroić w drobną kostkę. Szalotkę obrać, opłukać, posiekać. Cukinię umyć, osuszyć, odciąć końce, przekroić wzdłuż i pokroić w półplasterki.

W rondlu rozgrzać olej, włożyć szalotkę i mieszając smażyć, aż stanie się szklista. Dodać włoszczyznę i smażyć jeszcze 3 – 4 minuty, co pewien czas mieszając. Warzywa zalać 5 szklankami wrzącej wody, gotować na wolnym ogniu pod przykryciem przez 5 – 6 minut. Dodać cukinię, kawałki łososia, doprawić vegetą i świeżo zmielonym pieprzem. Gotować jeszcze przez 10 minut. Zupę wlać do talerzy, posypać posiekanym koperkiem. Podawać ze świeżą bagietką.