

Kulki rybne w zupie kokosowej



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba

bulion

mleczko kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 6 kromek suchego pieczywa, 75 dag filetów rybnych, 2 jajka, 1 - 2 drobno posiekany ząbków czosnku, pół łyżeczki drobno tartego imbiru, po pół łyżeczki mielonej kolendry, kuminu i chili, łyżeczka oregano, sól, pieprz. Zupa: 4 szklanki bulionu z kurczaka, 1 - 2 szklanki mleczka kokosowego, pasta achiote - dodaliśmy słodką paprykę, 2 łyżki oleju.

SPOSÓB WYKONANIA: Filety i chleb bardzo drobno posiekać. Dodać jajka i przyprawy. Starannie wymieszać. Z masy formować kulki i usmażyć na złoty kolor. Zagotować zupę. Pogotować kilka minut. Podawać z kulkami rybnymi.