

Doradca Smaku, odc. 18: Zupa z ryb słodkowodnych z szafranem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	100 g
szczupak	100 g
filet z barramundi	100 g
cebula	1 szt.
por	1 szt.
seler naciowy	1 szt.
marchew	1 szt.
Goździki całe Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Szafran nitki Prymat	
koperek	
olej	
wino białe wytrawne	10 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pora i selera kroimy
- KROK 2 ...i podsmażamy w garnku na odrobinie oleju.
- KROK 3 Ryby oczyszczamy z łusek i ości, po czym kroimy na niezbyt duże kawałki.
- KROK 4 Do podsmażonych warzyw wrzucamy ości i dalej smażyjemy. Dolewamy białe wino, gdy zacznie się gotować dodajemy wodę ponad wysokość warzyw. Następnie doprawiamy solą, gałką muszkatołową, dodajemy 3 goździki wbite w połówkę cebuli i kilka ziaren ziela angielskiego.
- KROK 5 Po 20 minutach precedzamy zupę. Marchewki kroimy w ukośne plasterki. Do klarownego wywaru wrzucamy marchewki. Gdy marchewka będzie al dente dodajemy posolone kawałki szczupaka i barramundi. Na sam koniec dodajemy pstrąga i szafran.
- KROK 6 Podajemy udekorowane świeżym koperkiem. Bon appetit