

Przepis dnia II, odc. 16. Zupa z grzybów leśnych podana z sandaczem i świeżo siekanym koperkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z sandacza	200 g (bez skóry)
marchew	1 szt. (pokrojone w kostkę)
seler	1/4 szt. (pokrojony w kostkę)
seler naciowy	1 łodyga (pokrojony w kostkę)
rosół warzywny	1 litr
wino białe	100 ml
sok z cytryny	(do smaku)
grzyby leśne	200 g (ugotowane, kostka)
śmietana	200 ml (36%)
cebula	2 szt. (pokrojone w kostkę)
masło	2 łyżki (klarowanego)
koperek	1 pęczek
olej rzepakowy	
Sól ziołowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do gorącego bulionu wrzucić drobno pokrojone warzywa.

- KROK 2 Ugotowane grzyby leśne, obsmażyć na maśle i oleju rzepakowym z cebulą, dodać do rosółu. Całość gotować, aż warzywa będą miękkie, a następnie dodać białe wino, odrobinę soku z cytryny, sól ziołową, śmietanę i pieprz do smaku.
- KROK 3 Oczyszczony filet z sandacza pokroić w kostkę, skropić cytryną i wrzucić do zupy, dodać posiekany koperek i gotować kolejne 10-15 minut.
- KROK 4 Zupę można podawać udekorowaną koperkiem.