

Zupa z dorszem jarzynowa



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 pomidory

2 marchewki

2 cebule

2 ząbki czosnku

4 łyżki oliwy

sól, pieprz

ziemniaki 3 szt

filet z dorsza 40 dag

rosół warzywny 1,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Marchewki oraz ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Cebule obrać, pokroić w krążki. Czosnek obrać, posiekać. Seler oczyścić, pokroić w krążki. Filety umyć, pokroić posolić. Cebulę i czosnek zeszklić na oliwie, dodać resztę warzyw, wlać bulion, gotować 30 minut. Dołożyć rybę, gotować 10 minut. Przyprawić solą i pieprzem, posypać natką lub koperkiem.