Soljanka moskiewska

R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z sandacza	500 gramów
bulion warzywny	1 litr
kapusta	200 gramów
cebula	1 sztuka
masło 82%	4 łyżki
kapary	1 łyżka
ogórki kiszone	2 sztuki
oliwki zielone Smak	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę sprawiłem, pokroiłem na spore kawałki. Rozgrzałem olej na którym podsmażyłem lekko kawałki ryby, bez zrumienienia.
Poszatkowana kapustę i posiekaną cebulę przesmażyłem na patelni na gorącym maśle.
Przełożyłem do rondla, zalałem bulionem i szklanką wody, dodałem szczyptę soli, gotowałem ok. 15 minut. Następnie dołożyłem kawałki ryby i na małym ogniu gotowałem kilka minut.
Pod koniec gotowania dodałem do zupy pokrojone w plasterki ogórki, całe kapary i oliwki.
Doprawiłem odrobiną pieprzu.