Wigilijna zupa rybno-pomidorowa z dorsza

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
cebula	2 sztuki
woda	2 litry
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
łby i kręgosłup z ryby	kilka sztuk
filet z dorsza	4 filety
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
ziele angielskie	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Koperek suszony Prymat	do smaku

Do smaku:

masło 82%	2 łyżki
Przyprawa do potraw Kucharek	
pieprz kolorowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Włoszczyznę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
2. Obraną cebulę posiekać w kostkę.
3. Rybę umyć, oczyścić środek, nie zdejmując skóry i pokroić na mniejsze kawałki.
4. Na maśle przesmażyć cebulę oraz warzywa do miękkości. Gotowe przełożyć do garnka, wlać wodę, włożyć rybę i doprawić. Wywar doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień. Wyjąć korpus ryby i włożyć pokrojone na mniejsze kawałki, obrane ze skóry filety z dorsza.
5. Ponownie doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez około 30 minut. Na sam koniec doprawić wedle uznania do smaku szczyptą cukru, suszonego kopru, koncentratem pomidorowym i Przyprawą do potraw Kucharek.

Kucharek radzi:
1. Pamiętajmy by nie przesadzić z czasem gotowania, żeby mięso całkowicie się nie rozpadło. Większe kawałki ryb można usmażyć na patelni i dodać do potrawy bezpośrednio przed podaniem.
2. Wyrazistości naszej zupie rybnej doda oczywiście Przyprawa do potraw Kucharek.