

Imbirowa zupa rybna



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchewka	1
filety rybne	2
cebula	1
sosu sojowego	2 łyżki
mieszanki curry	2 łyżeczki
koperek	
imbir świeży	3 cm
bulion warzywny	600 ml
ryż	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gotującego się bulionu dodajemy sos sojowy i curry, wsypujemy ryż, dodajemy marchewkę pokrojoną w plastry, cebulę i imbir pokrojone w kostkę. Gotujemy na wolnym ogniu.

Gdy będą już prawie miękkie dodajemy pokrojoną na kawałki rybę i gotujemy jeszcze 3 minuty.

Na talerzu posypujemy posiekanym koperkiem.