

Zupa rybna z owocami morza



KINGA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

głowy ryb	3
filety rybne	750 gram
wędzony łosoś	300 gram
por (biała część)	1 sztuka
marchew	2 sztuki
papryki oczyszczone	3 sztuki
cebula biała	3 sztuki
czosnek	1 sztuka
pomidory bez skóry	6 sztuk
wino białe wytrawne	250 mililitrów
sok z cytryny	
rozmaryn	
Pieprz biały mielony Prymat	
sól do smaku	
papryka mielona	
bulion warzywny	750 mililitrów
owoce morza	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone głowy ryb wkładamy do zimnego bulionu i gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem około ½ godziny. Wywar przecedzamy przez drobne sito. Por, marchewkę, paprykę, czosnek, cebulę wrzucamy do przecedzonego wrzącego bulionu i gotujemy 15 minut. Ryby kroimy w spore kostki i dodajemy do podgotowanych warzyw, a następnie gotujemy na małym ogniu ok. 10 minut. Następnie dodajemy pomidory z zalewą i zioła, doprawiamy solą i pieprzem oraz mieloną papryką i gotujemy na wolnym ogniu kolejne 10 minut. Na koniec dodajemy odmrożone i przepłukane wrzątkiem owoce morza, sok z cytryny oraz wino i trzymamy na ogniu 2 - 3 minuty bez przykrycia delikatnie mieszając. Zupę podajemy ozdobioną piórkami koperku z częstkami cytryny.