



Bouillabaisse - fransucska zupa rybna

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

12 sztuk	Kalmary małe	500 g	Mule świeże
16 sztuk	Krewetki	1 filet	Dorsz czarniak
1 sztuka	Cebula	2 łyżki	Masło
2 łyżki	Oliwa z oliwek	1 litr	Bulion rybny
100 ml	Pastis	500 g	Pomidory koktajlowe
2 ząbki	Czosnek	2 sztuki	Fenkuł
kilka listków	Bazylia		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Obierz i oczyść krewetki, ogony zostaw na później.
2. Cebulę, czosnek i górne gałązki fenkułu drobno pokrój.
3. Skorupy i głowy mocno przesmaż z cebulą, fenkułem i połową pomidorów na oliwie i maśle. Całość zalej bulionem i pastisem, gotuj 30 minut.
4. Dorsza pokrój w kostkę, a kalmary oczyść i pokrój w pierścienie. Resztę fenkułu pokrój w cienkie plasterki.
5. Wywar odcedź i wlej z powrotem do garnka. Dodaj wszystkie pozostałe składniki, czyli krewetki, kawałki dorsza, mule, fenkuł i pomidory koktajlowe.
6. Całość gotuj 2-3 minuty pod przykryciem. Podawaj doprawione solą, pieperzem i posiekaną bazylią.