



## Zupa rybna

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

1/4	Filet z dorsza	2 cm plaster	Łosoś
1 dzwonek	Karp	1 mały filet	Pstrąg
1/2 sztuki	Cebula bez łuski	1/2 sztuki	Cebula czerwona
1 ząbek	Czosnek	1/3 sztuki	Marchew
1/3 sztuki	Pietruszka	1/4 sztuki	Seler
1/4 sztuki	Por	1 łyżeczka	Masło klarowane
1/2 sztuki	Pomidor świeży	1 sztuka	Mała papryczka chili
4 szklanki	Wywar rybny	1 łyżeczka	Natka pietruszki
2 łyżeczki	Szcypiorek		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Ryby oczyść i pokrój w większe kawałki.
2. Warzywa oczyść, następnie marchew, pietruszkę, seler oraz por pokrój w cienkie paski grubości zapałki, cebulę w piórka, a czosnek w plasterki.
3. Pomidory oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w podłużne paski.
4. Na maśle klarowanym przesmaż warzywa korzeniowe, cebulę, czosnek i ostrą papryczkę. Całość zalej przygotowanym wcześniej wywarem rybnym i gotuj, aż warzywa zmiękną.
5. Pod koniec gotowania dołóż kawałki ryb i filety z pomidora. Całość gotuj ok. 5 minut, tak aby ryby się nie rozpadły.
6. Pod koniec gotowania dopraw do smaku solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem.
7. Na talerz nałóż kawałki ryb, warzywa, powstały wywar, a całość dopraw posiekaną natką pietruszki i szczypiorem.