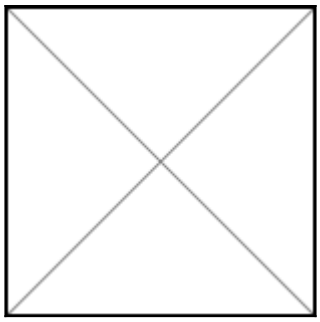

Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Zupa rybna

Zupa rybna z krewetkami i surimi krabowym

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- filet z dorsza, 2 szt.
- krewetki , 250 g
- surimi, 200 g
- kostka rosołowa, 3 szt.
- marchew, 2 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler, 0.25 szt.
- por, 0.5 szt.
- ząbek czosnku, 4 szt.
- masło, 2 łyżk.
- papryka czerwona, 2 szt.
- śmietana, 300 ml
- przyprawa uniwersalna, 1 łyżk.
- sól, 1 szt.
- pieprz, 1 szt.
- sos sojowy, 1 szt.
- przecier pomidorowy, 300 ml
- papryka ostra, 1 szt.
- majeranek, 1 szt.
- zioła prowansalskie, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1. Z kostek rosołowych ugotować bulion. 2. Na maśle przesmażyć krewetki z czosnkiem, wrzucić do bulionu. 2. Na pozostałym maśle usmażyć pokrojone w cienkie paseczki marchewki, seler, pietruszkę i pora, wrzucić do garnka. 3. Przesmażyć pokrojoną w paski paprykę, wrzucić do garnka. 4. Dorzucić do zupy pokrojoną w kostkę rybę i surimi, chwile pogotować. Dodać przecier pomidorowy i

śmietanę 30%. Doprawić do smaku przyprawami i sosem sojowym.