Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Paprykowa zupa rybna

Pyszna zupa rybna z dodatkiem aromatycznych warzyw

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

- [x] dieta
- [x] bezglutenowe

Składniki:

- karp , 1 szt.
- leszcz , 1 szt.
- marchew, 2 szt.
- ziemniak, 4 szt.
- por, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- papryka, 2 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- mielona papryka, 2 łyżk.
- cebula, 2 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- pomidor, 2 szt.
- czosnek granulowany, 1 łyżk.
- masło klarowane, 1 szt.
- seler naciowy , 0.5 szt.
- papryka ostra, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Z wyciętych części ryby (głowa, ogon, płetwy, kręgowsłup) oraz warzyw - pora, pietruszki, cebuli z dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego gotujemy wywar.Gotujemy go około 1 h.Kroimy cebulę i czosnek i podsmażamy na maśle klarowanym. NAstępnie koimy w kostkę marchewkę i również podsmażamy. Dorzucamy pokrojoną w kostkę paprykę i zalewamy bulionem. Dodajemy pokrojone ziemniaki. Gotujemy około 30 minut. Następnei dodajemy rybę pokrojoną w paski lub kostkę (najlepiej użyć do tego fileta bez ości - my mieliśy leszcza, który ma ości dość dużo i później trzeba być dość czujnym jedząc zupę). Gotujemy około 10 minut. Na konic dorzucamy pietruszkę. Smacznego.