Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Zupa rybna

Warta spróbowania.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ziele angielskie, 3 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- masło, 2 łyżk.
- śmietana, 0.5 szkl.
- cebula, 1 szt.
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżk.
- ryba, 1 szt.
- seler korzeniowy, 0.5 szt.
- por, 1 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- marchew, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Marchew, pietruszkę, pora, cebulę i selera drobno kroimy. Zalewamy zimną wodą, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Gotujemy wywar - do czasu aż nabierze przyjemnego, warzywnego smaku - około 45 min. Po tym czasie, do gotującego wywaru dodajemy rybę - oczyszczoną, bez głowy i ogona. Najlepszy do tej zupy jest szczupak lub lin - ja w ten użyłam sandacza. Gotujemy około 20-25 min ponieważ ryba gotuje się dosyć szybko a w tym czasie nie rozgotuje się. Po tym czasie wyjmujemy ostrożnie rybę i oddzielamy mięso od skóry, kręgosłupa, pozbywamy się też ości. W między czasie dodajemy do zupy koncentrat pomidorowy, dwie łyżki masła (ważne) i zahartowaną dobrą śmietanę. Wkładamy kawałki mięsa i zagotowujemy. Można posypać pietruszką.