

Skandynawska zupa rybna

Autor: **Bibimini**Przepisów: **30** Ocena: **174**

3-4 os.



30 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 500g łososia (najlepiej filety)
- 250g krewetek
- 1 duży korzeń pietruszki
- 2 małe cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 czerwone papryki
- 1 łyżka masła klarowanego
- 700ml wody
- 200ml śmietany 18%
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- pieprz
- koperk

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę przekrawamy na pół i kroimy w paski, pietruszkę w cienkie plasterki, cebulę i czosnek w kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy masło i dodajemy pokrojone warzywa. Smażymy około 5 minut od czasu do czasu mieszając, dodajemy przecież i mieszamy do połączenia składników. Następnie całość przekładamy do garnka, zalewamy wodą i śmietaną. Mieszamy i zostawiamy do zagotowania. Gotujemy na małym ogniu około 15 minut aż warzywa zmiękną. Doprawiamy pieprzem. Dodajemy pokrojonego w kostkę łososia i gotujemy chwilę 3-5 minut. Po tym czasie dodajemy krewetki i gotujemy jeszcze 3 minuty. Zupę przelewamy do misek i posypujemy posiekanym koperkiem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: