





przepisy.pl

Węgierska zupa rybna



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- łosoś - 200 gramów
- biała ryba (np. karp) - 100 gramów
- Bulionetka warzywna Knorr** - 1 sztuka
- czerwona papryka - 100 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ziemniaki - 200 gramów
- cebula średniej wielkości - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- woda - 1 litr
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie.
2. Ryby pokrój w kostkę, dodaj do gotującej się zupy i chwilę jeszcze podgotuj, mieszając od czasu do czasu.
3. Zupę podawaj z łyżką kwaśnej śmietany nałożonej na środek talerza.
4. Dodaj Bulionetkę warzywną Knorr-dzięki temu danie nabierze pełnego smaku. Ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do zupy i gotuj do momentu, gdy będą miękkie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl