




przepisy.pl

Zupa rybaka z grzybową nutą i olejem z dyni



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr - 2 opakowania
- biała ryba np. dorsz - 100 gramów
- łosoś - 100 gramów
- seler - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 4 łyżki
- wermut - 100 mililitrów
- ziarenko ziela angielskiego - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- pęczek kopru włoskiego - 1 sztuka
- ziarenka typu włoskiego - 1 łyżka
- olej z pestek dyni - 20 mililitrów
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę pokrój w bardzo cienkie paski. Obsmaż na patelni, aż zrobi się chrupka, przełóż na papierowy ręcznik, aby odsączyć tłuszcz. Selera, cebulę, koper włoski i marchewkę podsmaż na oliwie, zalej litrem wody.
2. Dodaj przyprawy – ziarenka kopru włoskiego, kawałek cynamonu, liść laurowy, ziele angielskie i ziarenka pieprzu.
3. Wywar gotuj około godziny, do momentu, kiedy warzywa zmiękną. Dodaj pokrojone w kostkę ryby i szklaneczkę wermutu.
4. Całość zapraw dwoma torebkami zupy Knorr i gotuj jeszcze około 5 minut.
5. Wlej do bulionówki. Na wierzch zupy nałóż łyżkę śmietany, polej kilkoma kroplami oleju z dyni. Zupę udekoruj suszoną marchewką.

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