



# Gęsta zupa rybna z makaronem pełnoziarnistym i mleczkiem kokosowym

przepisy.pl



## Składniki:

- łby rybne z pstrąga i makreli - 4 sztuki
- włoszczyzna - 1 szklanka
- chilli drobno posiekana - 1 łyżeczka
- mleko kokosowe - 0.33 szklanek
- makaron świderki pełnoziarnisty - 1 szklanka
- sól - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 2 łyżki



60 minut



4 osoby



Łatwe

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

## Sposób przygotowania:

1. Łby oczyszczone z oczu i skrzelii opłucz dokładnie i zalej w garnku zimną wodą tak żeby były przykryte. Gotuj na małym ogniu, razem z zieleń angielskim i liściem laurowym, ok. 45 minut. Następnie wywar przededź a z łbów obierz kawałeczki mięsam, odłóż je.
2. Do wywaru dodaj włoszczyznę - posiekane albo starte na tarce warzywa takie jak marchewkę, selera, pietruszkę i pora. Dodaj też chili i suchy makaron. Składniki powinny być przykryte płynem jakieś 5 cm nad nimi. Gotuj aż makaron zmięknie.
3. Dodaj mleko kokosowe, mini kostki pietruszkowe. Dopraw do smaku przyprawą delikat i ew. solą. Dorzuć kawałki mięsa z łbów. Podawaj obficie posypując natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)