



przepisy.pl

Halaszle – rybna zupa z karpia



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karp - 1.2 kilogramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- por - 200 gramów
- seler - 0.5 sztuk
- papryka żółto-zielona - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- wytrawne wino białe - 100 mililitrów
- średniej wielkości cebule - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mała ostra papryczka - 1 sztuka
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- sok z połówki cytryny
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Dodaj dwie kostki Rosołu na włoszczyźnie Knorr do smaku (im wywar mocniejszy tym lepszy). Po ugotowaniu precedź wywar.
2. Pokrój cebule w drobną kostkę, podsmaż w garnku na oleju. Dodaj dwie łyżki słodkiej papryki i smaż jeszcze przez chwilę.
3. Następnie zalej białym winem i poczekaj do momentu, kiedy ono odparuje. Pokrój w kostkę ziemniaki, dodaj je do cebuli, a całość zalej wywarem rybnym. Gotuj do momentu, gdy ziemniaki będą miękkie.
4. Spraw karpia: umyj, odetnij płetwy, ogon i głowę. Podziel rybę na filety i pokrój w dużą kostkę.
5. Na ościach (kręgosłupie), ogonie, głowie (oczyszczonej ze skrzeli i oczu) oraz warzywach ugotuj wywar.
6. Pod koniec gotowania dodaj kostki filetów z karpia i gotuj jeszcze przez około 10 minut. Dopraw zupę do smaku sokiem z cytryny. Podawaj z posiekaną pietruszką.

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