




Zupa rybna

 Barbara Mulik

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Tołpyga ekologiczna (płat) - 400 g

Por - 10 cm

Seler - kawałek

Marchew - 1 szt.

Woda - 1,5 litr

Papryka ostra - 1,5 łyżeczka

Papryka słodka - 2,5 łyżeczka

Sól - 3 łyżeczka

Pieprz - 1,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z zimną wodą włożyć płat ryby i zagotować (tylko kilka minut). Rybę odsączyć na sitku i wystudzić. Z płata zdjąć skórę i wybrać ości.

KROK 2: Por kroimy w kostkę, seler i marchewkę ścieramy na tarce jarzynowej.

KROK 3: Do garnka wlewamy wodę, gotujemy, wrzucamy przygotowane warzywa, kawałki ryby i wszystkie przyprawy. Gotujemy ok. 40 minut.

KROK 4: Ugotować makaron (małe muszelki).

KROK 5: Do miseczki wkładamy trochę muszelek zalewamy gotowym wywarem rybnym, dekorujemy natką pietruszki.

Smacznego.