Bulion z karpia z makaronem ryżowym

Nikita

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- Głowa i szkielet z karpia - 1 szt.
- Liść pora, selera, natka pietruszki -
- Lubczyk świeży lub mrożony - 2 gałązki
- Tymianek, gałązka kopru włoskiego - Kilka gałązek
- Liść laurowy -
- Marchewka - 2 -3 szt.
- Pietruszka korzeń - 1 szt.
- Seler naciowy - 1 laska
- Papryka czerwona - 1/2 szt.
- Pomidory koktajlowe - kilka
- Sól i pieprz - do smaku
- Wino białe - 100 ml
- Szafran - szczypta
- Czosnek - 1 ząbek
- Koperek i natka pietruszki do posypania -
- Makaron ryżowy - 100 g

Dodatkowe info:

Bulion rybny jest pyszny, lekki i zdrowy. Poza tym nic się nie marnuje.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Głowę i szkielet z karpia wypłukać i zalać zimną i zagotować.

KROK 2: Dodać liść pora, selera, lubczyk, natkę, tymianek, koper włoski, liść laurowy.
Gotować 30 minut.

KROK 3: W międzyczasie przygotować warzywa.
Marchewkę, pietruszkę, seler pokroić w paseczki.

KROK 4: Przecedzić ugotowany wywar rybny.

KROK 5: Do przecedzonego wywaru wrzucić pokrojone warzywa, sól i pieprz, wino i szczyptę szafranu. Zagotować i gotować 10-15 minut.

KROK 6: Pomidory sparzyć wrzącą wodą i obrać ze skórki, przekroić na pół.

KROK 7: Wrzucić do gotującego się bulionu.
Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.
Doprawić do smaku i podawać z makaronem ryżowym.
Można doprowadzić sosem sojowym.