

Zupa rybna z klopsikami z dorsza

4 porcje 75 min 15 sek.

Składniki

- 1 marchew
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 ziemniaki
- 1 cm papryczki chili
- 2 Ł oliwy
- 1 l bulionu warzywnego
- 400 g filetów z ryby (np. z dorsza)
- 200 g pomidorów z puszki pokrojonych w kostkę
- 2 liście laurowe
- 60 ml sosu rybnego
- sok z jednej cytryny
- świeży koper
- sól i pieprz
- 400 g filetów z dorsza (bez skóry)
- pęczek natki pietruszki
- 1 żółtko
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Aby przygotować klopsiki rybne, należy w naczyniu głównym zmiksować na gładko surową rybę, natkę pietruszki, żółtko oraz doprawić solą i pieprzem.

   45 s 7

2. Aby przygotować zupę do naczynia głównego należy wlać oliwę, wrzucić chili, cebulę i czosnek.

   4 min 100°C

3. Zblednować.

   30 s 5

4. Dodać pomidory z puszki pokrojone w kostkę i liście laurowe. Zalać bulionem warzywnym.

5. Wlać sos rybny i sok z cytryny. W koszyczku umieścić pokrojoną w talarki marchewkę i pokrojoną w paski rybę. Gotować.

   45 min 100°C 2

6 Umieścić wcześniej przygotowane klopsiki w misie do gotowania na parze.

7 Do naczynia głównego wlać wodę, ustawić misę z klopsikami.

25 min 120°C 3