

# Pikantna zupa rybna



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3709



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- 1 głowia karpia do nagotowania wywaru
- 1 kg filetów rybnych (DORSZ, MORSZCZUK, SOLA)
- 1 opakowanie krewetek (nie pamiętam wagi, ale ok.300g)
- włoszczyzna (jak na rosół) - marchew, pietruszka, seler i por
- 2 cebule
- słodka i ostra papryka w proszku
- sól, pieprz, zielona pietruszka
- 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Do ugotowania tej zupy może być po prostu cały karp i wtedy odfiletowane części wraz z głową zalewamy wodą. Ja akurat miałam tylko głowę, dlatego jako mięso rybne musiałam użyć filetów z innej ryby. A więc od początku:)
- 2 Głowę zalewamy wodą (1,5l), dodajemy pokrojoną w piórka cebule, warzywa na wywar, doprawiamy solą i tak gotujemy aż wywar będzie gotowy. Myślę, że godzinka wystarczy.
- 3 Filety z ryby kroimy w kawałki (dość spore), lekko solimy i odstawiamy.
- 4 Gotowy wywar odcedzamy, wrzucamy do niego pokrojoną rybę, krewetki (wcześniej obsmażone na masełku) i doprawiamy wg uznania. Ja dałam dużo papryki, bo ta zupa musi być ostra. Na koniec zaciągamy koncentratem pomidorowym. Nada to lekkiej słodyczy i zabarwi pięknie zupę:)
- 5 Jak widać na zdjęciu, w mojej zupie jest trochę warzyw. Otóż, warzywa, które zostają po odcedzeniu zupy - częściowo wykorzystuję potem, bo uwielbiam ciągnący się za łyżką por:)

## Twoje notatki do przepisu: