

Zupa rybna krem



Autor: **Snowflake**
Przepisów: 2 Ocena: 59

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 60 dag
- por, 2 szt.
- bulion warzywny, 8 szklanek
- mleko, 1 szklanka
- śmietanka 30%, 1/2 szklanki
- filet z dorsza, 200 g
- plastry wędzonego łososa, 100g
- masło, 2 łyżki
- gałka muszkatałowa
- koperek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki pokroić w małą kostkę, białe części pora w półtalarki, a łososa w paski. Ziemniaki podgotować 5 minut. Pory zeszklić na maśle, dodać ziemniaki, podsmażyć. Wrzucić do gorącego bulionu i gotować ok 20-30min. 10 minut przed końcem gotowania dodać dorsza, wlać mleko, przyprawić gałką, solą i pieprzem. Dodać łososa, całość zmiksować. Podawać posypaną koperkiem. Można ewentualnie zmiksować przed dodaniem łososa i zostawić tą rybę w kawałkach. Szczypta cynamonu dodana pod koniec gotowania zniweluje zapach dorsza.

Twoje notatki do przepisu: