

Крем супа от риба

Продукти	Бруто тегло, грама изчислено за 10 порции!
Риба филе (бяла риба, съомга, треска, пъстърва)	300
→ Риба филе (бяла риба, съомга, треска, пъстърва) замразена	480
Лук	30
Моркови	53
→ Моркови замразени	45
Целина листа	10
Картофи	147
Домати пресни	93
→ Домати замразени/стерилизирани	90
Зеле	40
Масло краве/растително	50
Магданоз	10
Сол	1
Добив	1000

Начин на приготвяне



1. Рибните филета се почистват, много внимателно се проверяват за костици и се измиват. Заливат се със студена вода и се сваряват на умерен огън. Сварената риба се отделя и нарязва на парченца.
2. Бульонът се прецежда и в него се прибавят нарязаните на дребно лук, моркови, целина, зеле, картофи и домати. Варят се до готовност.
3. Добавят се маслото и зелените подправки. Супата се пасира.
4. Накрая се добавят парченцата риба.

[други рецепти](#)