

Zupa rybna

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Przygotować rybę: ok 400 g filetów z ryby umyć, osuszyć za pomocą ręcznika papierowego lub ściereczki, usunąć ewentualne ości. Rybę pokroić na mniejsze kawałki (ok 4-5cm), przyprawić solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu do gotowania na parze.
2. Przygotować warzywa: 180 g marchwi, 80 g selera i 100 g pietruszki, 120 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki.
3. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć por i cebulę. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, obroty 6.
4. Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę i por ze ścian naczynia. Włożyć 40g masła, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić por - temperatura 120°C, czas 4min, prędkość 1, obroty wsteczne.
5. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć trzpień do tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć marchew, pietruszkę i seler – czas 15 sekund, prędkość 5.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkę przełożyć warzywa do innego naczynia. W dzbanku umieścić mieszadło, włożyć starte warzywa. Wlać 1,5 litra wody, dodać 1 łyżeczkę soli, 1 duży liść laurowy, 4szt ziela angielskiego, 1 łyżeczkę majeranku i 0,5 łyżeczki słodkiej papryki mielonej.

Na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z rybą. Gotować – temperatura 105°C, czas 25 minut.

7. Zdjąć pojemnik, rybę włożyć do zupy, wlać 50ml śmietanki 18%. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać zupę – czas 10 sekund, prędkość 3.
 8. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.
 9. Zupę podawać w bulionówkach .
-

Wskazówki :

Zupę można podawać z drobnym makaronem, grzankami, z dodatkiem prażonych pestek słonecznika.