

Zupa rybna z łososiem i pomidorami

Składniki:

- 150g łososia
- wypatroszony pstrąg w całości
- 1 marchew
- 2 cebule żółte
- 1 korzeń pietruszki
- 5 liści laurowych
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren pieprzu
- 3 dojrzałe pomidory
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 1/2 pora
- 100g ziemniaków
- 3 łyżki masła klarowanego
- mały pęczek koperku

Wykonanie:

Marchew i pietruszkę obierz i pokrój na grube plastry. Na maśle klarowanym przesmaż marchew, pietruszkę, pokrojony w paski por, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i obrane cebule przekrojone na ćwiartki. Po zrumienieniu się warzyw, przełóż je do garnka.

Pstrąga przetnij na pół i przełóż do garnka. Zalej wszystko zimną wodą na 2cm ponad powierzchnię mięsa i warzyw. Dodaj szczyptę soli. Gotuj wywar przez ok. 30 minut na bardzo małym ogniu aby pstrąg nie rozpadł się. Dodaj obrane i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki i gotuj aż staną się miękkie ale jeszcze będą zwarte.

Do zupy przełóż przygotowany przecier pomidorowy, świeże pomidory pokrojone grubą kostką (pozbawione pestek) i posiekany koperek. Z zupy wyjmij pstrąga i oddziel mięso od skóry i ości. Zagotuj ponownie zupę.

Przelej zupę do talerza, a na wierzch połóż oddzielone mięso z pstrąga. Do zupy można podać na talerzu ćwiartkę cytryny lub limonki do samodzielnego doprawienia.