Zupa rybna z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zupa rybna z pomidorami

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Ok. 1 kg patroszonych karasi, jarzynka do rosołu, 30 dag pomidorów (mogą być z puszki bez skóry), du -

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować wywar z warzyw. Dodać do wywaru ryby i gotować je do miękkości. Udusić na maśle obrane ze skórki pomidory, dodać posiekaną cebulę. Następnie przetrzeć przez sito i połączyć z wywarem. Zaprawić ostudzoną zupę śmietaną, dosolić do smaku. Znów zagotować. Włożyć do filiżanek po 2-3 kawałki ryby, groszek ptysiowy, zalać zupą. Przyprawić siekanym koprem i natką pietruszki.