

Рыба и морепродукты в бульоне с паприкой

40—50 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

120 г	Домашняя лапша тархоня (яичный ячмень)
200 г	Филе лосося
200 г	Морской черт
200 г	Акула-катран
4 шт.	Гигантские креветки
4 шт.	Красные глубоководные крабы
8 шт.	Мидии
	Мирпуа
	Травы
1	Немного уксуса
1 шт.	Лук мелкими кубиками
1 шт.	Лук-порей
3 ст. л.	Масло
1 л	Вода
	Рыбные кости
10 шт.	Перец черный горошек
1 шт.	Отборный лавровый лист целый
1.5 ст. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
1 щепотка	Чеснок измельченный
	Соль морская

Способ приготовления

1. Промойте рыбные кости, затем добавьте в кастрюлю с холодной водой чеснок, лавровый лист, перец и мирпуа.
2. Тушите на медленном огне в течение 20 минут, затем слейте жидкость. Нагрейте масло и обжарьте на нем лук. Добавьте лапшу тархоня, молотую паприку Kotányi и перемешайте, затем сразу дегласируйте небольшим количеством уксуса.
3. Наполните кастрюлю рыбным бульоном. Добавьте лапшу тархоня и готовьте до состояния аль денте.
4. Добавьте кусочки рыбы, морепродуктов и мидий, доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться.
5. Добавьте суповые травы.

