

Риба та молюски в бульйоні з паприкою

40—50 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

120 г	Макаронні вироби "Тархоня"
200 г	Лосось, філе
200 г	Риба "Морський чорт"
200 г	Катран
4 шт.	Гігантські креветки
4 шт.	Червоні глибоководні краби
8 шт.	Мідії
	Мірпуа
	Свіжа зелень
1	Оцет (збризнути)
1 шт.	Цибуля, дрібно нарізана кубиками
1 шт.	Цибуля-порей
3 ст. л.	Олія
1 л	Вода
	Рибні кістки
10 шт.	Чорний перець горошок
1 шт.	Лавровий лист, цілий
1.5 ст. л.	
1 щіпка	Часник гранульований
	Сіль морська йодована

Приготування

1. Промийте рибні кістки, потім додайте в каструлю з холодною водою із часником, лавровим листям, перцем і мірпуа.
2. Тушкуйте протягом 20 хвилин, а потім процідіть. Нагрійте олію, додайте цибулю та просмажте. Потім додайте тархоню і мелену паприку Kotányi, після чого відразу ж дегласуйте, збризнувши оцтом.
3. Наповніть каструлю рибним бульйоном. Додайте тархоню і готуйте до стану al dente.
4. Додайте шматочки риби, молюсків і мідій, доведіть до кипіння та дайте настоятися.
5. Додайте зелень до супу.

