



Риба и морски дарове в бульон от червен пипер

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Траханя, домашно приготвена
200 g	Сьомга, филирана
200 g	Морски дявол
200 g	Черноморска акула
4 бр.	Гигантски скариди
4 бр.	Червени дълбоководни раци
8 бр.	Миди
	Зеленчуци за супа
	Пресни билки
	Малко оцет
1 бр.	Лук, ситно нарязан на кубчета
1 бр.	Праз
3 с.л.	Олио
1 L	Вода
	Рибени кости
10 бр.	♦ Черен пипер на зърна
1 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1.5 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол

- 1 Измийте рибените кости, след това ги добавете в тенджерата със студена вода с чесън, дафинови листа, черен пипер и микс зеленчуци за супа.
- 2 Оставете да къкри 20 минути, след което отцедете. Загрейте олиото, добавете лука и гответе, добавете траханата и млян червен пипер, след което незабавно деглазирайте с малко оцет.
- 3 Напълнете тенджерата с рибен бульон. Добавете траханата и гответе до ал денте.
- 4 Добавете парчетата риба, ракообразни и миди, оставете да заври за кратко и оставете да поемат ароматите.
- 5 Добавете подправки за супа.

