



# Рыба и морепродукты в бульоне с паприкой

⌚ 40–50 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- 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.

