



# Риба та молюски в бульйоні з паприкою

🕒 40–50 хв 🍴🍴🍴

## 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.

## 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          |

