



Унгарска рибена чорба

🕒 – Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете рибеното филе на кубчета и посолете. Приберете в хладилника.
- 2 Обелете и нарежете лука на ситно. Опържете го в малко олио и добавете червен пипер и чесън на гранули, след като стане полупрозрачен. Веднага деглазирайте тигана с бялото вино и добавете водата. Оставете да къкри около 10 минути.
- 3 През това време почистете чушките от семките и ги нарежете на малки парченца. Нарежете доматиите на кубчета и ги добавете към супата заедно с чушките. Оставете да къкри още 25 минути.
- 4 Разбъркайте царевичното нишесте с малко вода и изсипете в супата. Добавете рибеното филе и гответе 15 минути – докато се сготви рибата.
- 5 Овкусете със сол и пипер ако смятате, че е необходимо и сервирайте с лъжичка заквасена сметана и хляб.

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Филе от риба (сом, бяла риба, щука, шаран)
125 ml	Бяло вино
1.5 L	Вода
4 бр.	Домати (големи)
4 с.л.	Заквасена сметана
2 бр.	Червени чушки
1	Лук
1 с.л.	Царевично нишесте
4 с.л.	Олио
2 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули

