



Pește și crustacee în borș cu boia de ardei dulce

🕒 40–50 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

- 1 Spală oasele de pește, apoi introdu-le într-o oală cu apă rece și usturoi, frunze de dafin, piper, sare și verdeață de supă mirepoix.
- 2 Fierbe-le înăbușit timp de 20 de minute, apoi scurge-le. Încinge uleiul, adaugă ceapa și prăjește-o, adaugă pastele tarhonya, amestecă boia de ardei dulce măcinată Kotányi în acest conținut, apoi deglazează imediat cu un strop de oțet.
- 3 Umple oala cu borș de pește. Adaugă pastele tarhonya și gătește-le până devin al dente.
- 4 Adaugă bucățile de pește, scoici și midii, lasă-le la fiert pentru scurt timp și permite-le să se infuzeze.
- 5 Adaugă verdețuri pentru supă.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Tarhonya (orz de ou), preparat în casă
200 g	Somon, filetat
200 g	Pește pescar
200 g	Câine de mare
4 bucăți	Creveți uriași
4 bucăți	Crabi roșii de mare adâncime
8 bucăți	Midii
	Mirepoix
	Verdețuri
1	Strop de oțet
1 bucăți	Ceapă, tăiată fin
1 bucăți	Praz
3 lingură	Ulei
1 l	Apă
	Oase de pește
10 bucăți	♦ Piper negru boabe
1 bucăți	♦ Frunze de dafin întregi
1.5 lingură	♦ Boia de ardei dulce
1 un vârf de cuțit	♦ Usturoi granulat
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

