



Ribe in morski sadeži v juhi iz paprike

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Ribje kosti operite, dodajte jih v lonec hladne vode skupaj s česnom, lovorjevimi listi, papriko in jušno zelenjavo.
- 2 Pustite, da vre 20 minut, nato odcedite. Segrejte olje, dodajte čebulo in jo popecite, dodajte ribano kašo tarhonya, primešajte mleto papriko Kotányi ter takoj zatem zalijte s kančkom kisa.
- 3 Lonec napolnite z ribjo juho. Dodajte ribano kašo, imenovano tarhonya, in jo kuhajte, da bo "al dente".
- 4 Dodajte koščke rib, morskih sadežev in školjk, na hitro zavrite in pustite, da se sestavine prepojijo.
- 5 Dodajte zelišča za juho.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Domače ribane kaše – Tarhonya
200 g	Filiranega lososa
200 g	Morskega volka
200 g	Morskega soma
4 kosov	Velikih kozic
4 kosov	Rdečih globokomorskih rakov
8 kosov	Školjk
	Jušna zelenjava
	Zelišča
1	Kanček kisa
1 kosov	Drobno sesekljane čebule
1 kosov	Pora
3 žlica	Olja
1 l	Vode
	Ribjih kosti
10 kosov	♦ Poper črni celi
1 kosov	♦ Lovorjevi listi
1.5 žlica	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Česen zrnasti
	♦ Morska sol jodirana

