



Ryby a mořské plody v paprikovom vývare

🕒 40–50 Min   

Príprava

- 1 Umyte rybie kosti, potom ich vložte do hrnca so studenou vodou spolu so soľou, cesnakom, bobkovým listom, korením a zeleninovým základom.
- 2 Varte na miernom ohni 20 minút, potom sced'te. Rozohrejte olej, pridajte cibuľu a orestujte ju, pridajte tarhoňu, premiešajte s mletou paprikou Kotányi a ihneď podlejte trochou octu.
- 3 Zalejte rybím vývarom. Pridajte tarhoňu a varte do stavu al dente.
- 4 Pridajte kúsky rýb, morské plody a slávky, krátko prived'te do varu a nechajte prepojiť chute.
- 5 Pridajte čerstvé bylinky do polievky.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Tarhoňa (vaječná tarhoňa), domáca
200 g	Filety lososa
200 g	Morský čert
200 g	Ostroň obyčajný
4 ks	Krevety obrovské
4 ks	Červené hlbinné kraby
8 ks	Slávky
	Zeleninový základ
	Čerstvé bylinky
1	Trocha octu
1 ks	Cibuľa nadrobno
1 ks	Pór
3 PL	Olej
1 l	Voda
	Rybie kosti
10 ks	♦ Čierne korenie celé
1 ks	♦ Bobkový list celý
1.5 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Cesnak granulovaný
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

