

# Ryby a morské 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 sceďte. 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 priveďte 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 |