

Ryby i owoce morza w paprykowym bulionie

40–50 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować bulion, umyj ości rybne, następnie przełóż do garnka z zimną wodą, dodaj czosnek, liść laurowy, pieprz, sól oraz mirepoix. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut, a następnie odcedź.
2. Rozgrzej olej, dodaj cebulę i dobrze podsmaż, dodaj makaron tarhonya i mieloną paprykę Kotányi, a następnie natychmiast polej odrobiną octu.
3. Napełnij garnek bulionem rybnym. Dodaj makaron tarhonya i ugotuj al dente.
4. Dodaj kawałki ryb, owoce morza i małże, czosnek, doprowadź do wrzenia i pozostaw do zaparzenia.
5. Dopraw do smaku odrobiną świeżych ziół (koperek lub pietruszka).

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

120 g	Makaron tarhonya (jajeczno-jęczmienny), domowy
200 g	Filet z łososia
200 g	Żabnica
200 g	Koleń pospolity
4 szt.	Krewetki tygrysie
4 szt.	Czerwone kraby głębinowe
8 szt.	Małże
	Mirepoix
	Zioła doniczkowe
1	Odrobina octu
1 szt.	Drobno posiekana cebula
1 szt.	Por
3 łyżki	Olej
1 l	Woda
	Ości rybne
10 szt.	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szt.	Liść laurowy
1.5 łyżki	Papryka Słodka mielona
1 szczypta	Czosnek granulowany
	Sól Morska gruboziarnista jodowana

