

Riblja krem-supa



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g fileta od svežeg bakalara
- 100 g praziluka
- 100 g šargarepe
- 100 g šampinjona
- 300 g tikvica
- 2 kašike susamovog ulja
- 1 l vruće vode
- 1 kocka koncentrata supe
- 3 kašike limunovog soka
- 4 kašike brašna
- 1/2 čaše slatke pavlake
- 2 kašike pirea od paradajza
- beli biber
- zacín

Priprema

Očistite povrce, operite ga i nasecite na tanke komade. U većem loncu zagreјati ulje pa mešajući pržite povrce, otprilike 5 minuta. Zalijte vodom, dodajte koncentrat supe i kuvajte.

Ribu operite, prelijte sa dve kašike limunovog soka pa dodajte povrću u loncu. Kuvajte 15 minuta na slaboj vatri. Povrce i 200 g ribe s tečnošću usitnite u mikseru, vratite u lonac i dalje kuvajte. Pomešajte pavlaku, brašno i pire od paradajza. Mešavinu ulijte u supu i kuvajte još 2-3 minuta. Preostalu ribu nasecite na komadice i vratite u supu da se zagreје. Sklonite lonac sa šporeta pa supu zacinite biberom, vegetom i preostalim limunovim sokom, ukrasite mirošijom.