

Zupa rybna z papryką i ziemniakami

Czas ogółem **35 min** 15 min Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

1	cebula
0,5	papryczki chili
1	ząbek czosnku
1	czerwona papryka
1 łyżka	oliwy
2	ziemniaki (ok. 160 g)
0,5 pęczek	pietruszki
0,5	marchewki
2 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
700 ml	bulionu warzywnego
2 łyżki	przecieru pomidorowego
0,33	pieprzu
łyżeczki	
400 g	filetu z dorsza
1 łyżka	soku z cytryny
1 łyżka	posiekanego koperku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 cebula - **0,5** papryczki chili - **1** ząbek czosnku - **1** czerwona papryka - **1 łyżka** oliwy
Cebulę, chili i czosnek drobno posiekaj. Paprykę pokrój w kostkę. Rozgrzej oliwę w garnku z grubym dnem. Dodaj posiekaną cebulę i chili. Podsmażaj 2 minuty, stale mieszając. Dodaj czosnek i paprykę. Smaż około 1 minuty.

Krok 2

2 ziemniaki (ok. 160 g) - **0,5 pęczek** pietruszki - **0,5** marchewki - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **700 ml** bulionu warzywnego
Ziemniaki pokrój w kostkę, a pietruszkę i marchewkę w plasterki. Dodaj warzywa do garnka. Wlej Sos sojowy i przemieszaj. Po 1 minucie wlej gorący bulion warzywny. Gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu przez 10 minut.

Krok 3

2 łyżki przecieru pomidorowego - **0,33 łyżeczki** pieprzu - **400 g** filetu z dorsza - **1 łyżka** soku z cytryny - **1 łyżka** posiekanego koperku
Dodaj 2 łyżki przecieru pomidorowego i pieprz i wymieszaj. Pokrój rybę w kostkę i dodaj do zupy. Przykryj i gotuj przez 5-7 minut. Dopraw zupę sokiem z cytryny i posyp świeżo posiekanym koperkiem.