



Лососевий суп

Традиційний скандинавський рибний суп

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 15 хвилин Час готування: 30 хвилин

- 1 філе лосося (500-600 г)
- 1 ¼ л води
- 1 кг картоплі
- 2 цибулини
- 200 мл вершків
- 1 ч. л. солі
- 10 зернят білого або чорного перцю
- 3 ст. л. подрібненого кропу
- 3-4 ст. л. масла

- 1 Почистіть картоплю і наріжте її кубиками.
- 2 Розріжте кожну цибулину на 4 частини.
- 3 Налийте у каструлю води, додайте сіль, зернята перцю, цибулю і нарізану кубиками картоплю. Доведіть до кипіння і залиште стояти на МАЛОМУ вогні приблизно на 15 хвилин.

- 4 Розріжте філе лосося на 6-8 скибок.
- 5 Додайте у каструлю вершки і подрібнений кріп. Покладіть у цей суп філе лосося і варіть приблизно ще 5 хвилин.
- 6 Додайте масло і прикрасьте суп подрібненим кропом.

Вам
знадобиться



3-літрова каструля
з кришкою
діаметром 19 см

