

Rybna zupa curry z fenkułem i ziemniakami



Składniki

5 szt. - biała ryba - filet
0,5 szt. - fenkuł
2 szt. - marchew
1 szt. - korzeń pietruszki
3 szt. - ziemniaki
1 szt. - cebula
1 szt. - mleko kokosowe
400 ml - woda
3 łyżka - zielona pasta
curry
1 łyżeczka - sól

Opis wykonania

Gęsta, treściwa, aromatyczna, cudowna rybna zupa curry z niepowtarzalnym aromatem fenkułu i ziemniakami. Idealna na chłodny wieczór.

Cebulę pokroić w kostkę, fenkuł w pióra, marchewkę i pietruszkę w półplasterki. Udusić na niewielkiej ilości oliwy. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Dodać na patelnię. Chwilę razem poddusić, następnie dodać pastę curry, wodę i mleko kokosowe. Dusić pod przykryciem aż warzywa zmiękną a sos zgęstnieje. Rybę pokroić w dużą kostkę i dodać do sosu. Posolić. Dusić kilka minut, aż ryba zmięknie. Podawać od razu.