

## Rozgrzewająca zupa rybna z dorsza



## Składniki

400-500 g - ryba dorsz  
400 ml - bulion warzywny  
lub rybny  
1 łyżeczka - kmin rzymski  
1 szt. - puszka krojonych  
pomidorów  
1 szt. - czerwona cebula  
1 szt. - cebula  
czosnek 2 ząbki  
1/2 szt. - sok wyciśnięty z  
połówki cytryny  
4 łyżka - oliwa z oliwek  
1 łyżka - masło  
do smaku szczypta - chili  
do smaku szczypta - sól,  
pieprz

## Opis wykonania

Pyszna ,rozgrzewająca zupa rybna na bazie dorsza. Pikantna i aromatyczna . Idealnie sprawdza się e chłodnie dni.

Filety z dorsza opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę. Cebulę, czosnek oraz paprykę posiekać w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy z oliwek, dodać 1 łyżeczkę kminu rzymskiego,chili, posiekaną paprykę,cebulę i czosnek. Całość zeszklić na małym ogniu, przez około 3 minuty. Następnie dodać pomidory z puszki. Wszystko przelać do garnka i dodać bulion, 3 łyżki oliwy z oliwek oraz sok z cytryny oraz rybę. Delikatnie wymieszać, przykryć pokrywą i gotować na niezbyt dużym ogniu przez około 8 - 10 minut, aż ryba będzie miękka. W trakcie gotowania delikatnie zamieszać. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Dodać masło. Zupę podawać z grzankami z pieczywa.