

РЫБНЫЙ СУП ПО ЧИЛИЙСКОМУ



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2020-12-14

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center

ТОбщее время

приготовления: 30:10

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

6 Кусок	угорь или рыба по вкусу (средние кусочки)
1	1 мелко нарезанная луковица
300 Грамм	средний картофель нарезать на 6 частей
1	1 нарезанная морковь
1/2	1/2 паприки, нарезанной соломкой
2	2 очищенных чеснока
150 Миллилитр	белого вина
1 Литр	Вода, кипящая
1	1 рыбный бульон
1 Столовая ложка	цветной перец чили
1 Столовая ложка	Орегано
70 Миллилитр	оливкового масла
1 Лист / листья	1 Лист/листья лавра
	солить по вкусу
	поперчить по вкусу
50 Миллилитр	сливки (по желанию)
	1ч. л. нарезанной петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).