

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](#).