



Nordycka zupa z łososia

Tradycyjna zupa rybna ze Skandynawii

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 15 minut Czas gotowania: 30 minut

- 1 filet z łososia (500–600 g)
 - 1¼ litra wody
 - 1 kg ziemniaków
 - 2 cebule
 - 200 ml śmietany
 - 1 łyżeczka soli
 - 10 ziarenek czarnego lub białego pieprzu
 - 3 łyżki stołowe posiekanego koperu
 - 3–4 łyżki masła
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę.
 - 2 Każdą cebulę przekrój na 4 części.
 - 3 Do garnka wlej wodę, dodaj do niej sól, ziarnka pieprzu, cebulę i ziemniaki. Wodę doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj wszystko na wolnym ogniu przez około 15 minut.
 - 4 Filet z łososia pokrój na 6–8 plastrów.
 - 5 Do garnka dodaj śmietanę i posiekany koper. Plastry łososia umieść w zupie; całość gotuj jeszcze przez około 5 minut.
 - 6 Dodaj masło i udekoruj zupę posiekanym koperkiem.



3-litrowe naczynie z pokrywką