Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Суп

Острый рыбный суп

Сложность: Приготовить легко

4 порции

25 мин

Продукты Bravolli:

Рис Басмати

Image not found or type unknown

экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В кастрюле с добавлением растительного масла и тростникового сахара обжарить четвертинки красного лука, кольца лука-порея и черри в течение 7-10 минут.
- Добавить рис, филе форели и трески, перемешать, залить горячей водой, довести до кипения, снять пену и убавить огонь.
- По вкусу добавить перец чили, нарезанный колечками, варить 7 минут.
- Добавить томатную пасту и мисо, посолить, влить сок лайма и выключить огонь.
- Подавать с любимой зеленью и долькой лайма.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown