

Рыбный суп с лаймом



Что нужно:

- рыбные консервы - 1 кг;
- морковь - 500 г;
- лайм - 1;
- чеснок - 2 зубчика;
- рис - 1/2 стакана;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу;
- картофель - 1 шт;
- зелёный лук - 1 пучок.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все наши ингредиенты;
2. Промываем рис и варим в подсоленной воде 10 минут (закладываем в уже кипящую воду);
3. Закладываем не крупно нарезанную картофелину и варим ещё 5 минут;
4. Закладываем морковь, нарезанную полукружочками, истолчённый чеснок и выдавливаем сок лайма;
5. Добавляем рыбку (немного измельчите её вилкой) и варим ещё 10 минут;
6. Солим, перчим, добавляем свои любимые специи и мелко порубленную зелень, перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё 10-15 минут.