Рыбный супчик

Что нужно:

- рыбка (на ваше усмотрение) - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- картофелина - 1 шт;
- рис - 100 г;
- лимон - 1 долька;
- соль, перец (горошком), любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем рыбку произвольно, можно оставить крупными ксочками, можно помельче. Кто как любит.
3. Отвариваем рыбу 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения.
4. Тщательно промываем рис (я только недавно открыла для себя очень удобное и недорогое приспособления для промывания круп. Советую всем!)
5. Всыпаем рис к рыбе.
6. Нарезаем картофель некрупно, закладываем в суп и варим 10 минут.
7. Натераем морковь на крупной тёрке и добавляем к супу.
8. Забрасываем кружочек лимона (можно взять и парочку, хуже точно не будет) и варим ещё 10 минут.
9. Засыпаем мелко нарезанный лук.
10. Солим, добавляем перец и ваши любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё минут 15.